Russell Hobbs®

INSTRUCTIONS AND WARRANTY



MODEL NO. RHIC202

RUSSELL HOBBS SINGLE PLATE INDUCTION COOKER

Congratulations on purchasing our Russell Hobbs Single Plate Induction Cooker. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this appliance for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

INTRODUCTION

However daunting Induction Cooking may seem, just remember that Induction Cookers are to stoves, what microwaves are to ovens. An Induction Cooker is not difficult to use once you get the hang of it. Take some time to read the instruction manual and familiarise yourself with the controls. The unit works similar to a stove top so we know that this will come easy to you.

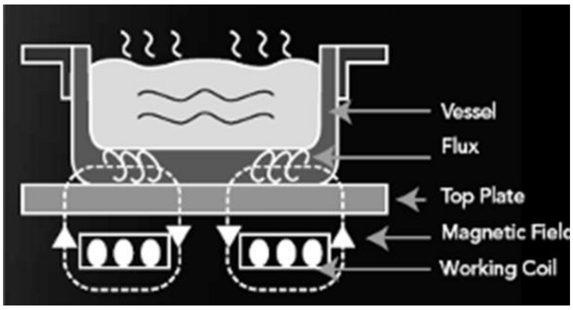
FEATURES OF THE RUSSELL HOBBS SINGLE PLATE INDUCTION COOKER

- Induction technology
- Powerful 2100W
- Rapid, healthy, safer, energy efficient cooking
- Safer than traditional cooking methods - no flames from burning gas or red-hot electric elements
- Easy to use touch control
- 18 power levels from 100W to 2100W
- Adjustable temperature settings allows you more control
- Stylish black crystal surface with digital LED Display
- Heated surface range: 26 cm x 26 cm
- 5 one-touch cooking menus: Soup, Simmer, Stew, Steam and Fry
- With Pause function and 10 hour timer
- Convenient 24 hour Delay Start (preset) function
- Great for home entertaining! Use as a food warmer or an additional cooking surface
- Its compact, portable design makes it ideal for garden cottages, holiday makers, camping, caravanning or student dorm rooms
- Advanced structural and technical design for your safety assurance
- Generous 1.2m cord
- Automatic switch off after 2 hours without operation
- Compatible with inverters
- Suitable for Induction-ready cookware only
- Save up to 56% of energy compared to other cooking methods
- Up to 56% faster than traditional cooking methods
- For domestic use only

WHY YOU CHOSE INDUCTION TECHNOLOGY

Induction cooking brings time-saving innovation to the modern kitchen. Not only is it rapid, healthy and safe but it is also a more energy efficient cooking method. Induction cooking offers you the ultimate cooking convenience with less of the cost.
An induction cooker is ideal for all households and occasions. It is great for home entertaining for example. Use it as a food warmer to keep your food at the optimal serving temperature or as an additional cooking surface when needed. Use it in garden cottages, when camping or caravanning or even as a compact cooktop for student accommodation such as dorm rooms.

HOW DOES IT WORK?



An Induction Cooker uses induction heating to directly heat a cooking pot or pan. Traditional cooking methods would transfer heat from electric elements, coils or burning gas ie. spiral or solid typed hotplates, stove tops and gas cookers.

In an Induction Cooker, a coil of copper wire is placed underneath the cooking surface. An alternating electric current flows through the coil which produces an oscillating magnetic field. This field induces an electric current in the cooking pot or pan. It is this resistive heating technology that instantly heats the cooking pot or pan. The copper coil itself does not get hot - without a pot or pan in place, there is no heat produced.

An Induction Cooker heats cookware instantly, similar to gas cooking but provides you with more control over the cooking process. The possibility of burn injury is also significantly less than with traditional cooking methods as the surface of the cook top is only heated from contact with the cooking pot or pan. There are no flames or red-hot electric heating elements as found in traditional cooking equipment.

The induction effect does not heat the air around the cooking pot or pan which results in further energy efficiencies. Some air is blown through the cook top to cool the internal electronics but this air emerges only a little warmer than ambient room temperature.

Induction cooking also promotes a healthier and balanced lifestyle. It utilizes high heat and reduced cooking times to help seal in nutrients and tasty goodness!

Induction Cookers are designed specifically for use with Induction-ready pots and pans. Test your cookware for compatibility by trying to stick a magnet to its bottom. Your cookware is compatible and will work with an Induction Cooker if the magnet stays in place.

IMPORTANT SAFEGUARDS

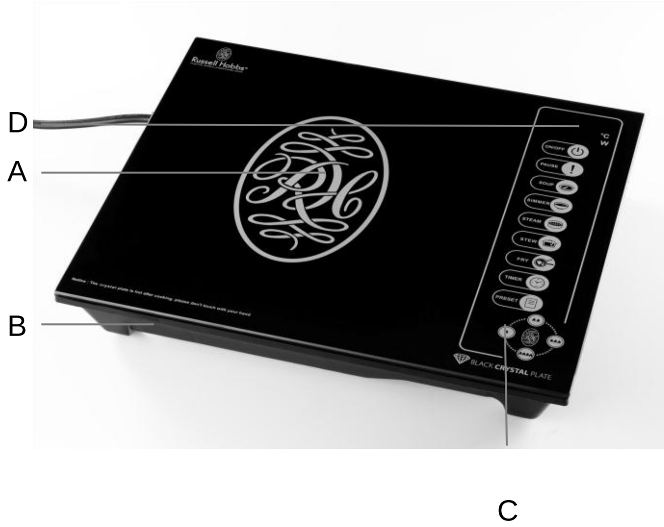
When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Always use a dedicated single mains socket for this appliance. Never connect the unit to a socket which is sharing a power supply with other electrical appliances.
4. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
5. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier cannot be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
6. Avoid any contact with moving parts.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, the manufacturer or a qualified person must replace it in order to avoid an electrical hazard.
10. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use. Caution is required on surfaces where heat may cause damage -an insulated heat pad is recommended. Never place the appliance on a plastic, fabric or carpeted surface while cooking. Do not use the appliance on carpet or vinyl) or any other low heat-resistant surface.
11. Do not use this appliance on an iron or steel table as the oscillating magnetic field may cause the table to heat up as well.

12. Do not heat an empty cooking pot or pan as this could cause the cookware to become distorted or the heating coil to become damaged.
13. Do not overheat a cooking pot or pan. Do not overfill your cooking pot or pan.
14. Do not leave the appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
15. Ensure that the switch is in the “Off” or “O” position after each use.
16. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminium foils on top of the cooking plate.
17. Do not place anything between the pot or the pan and the appliance.
18. The maximum weight that can be put on the appliance is 5kg.
19. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
20. DANGER OF SCALDING. Extreme caution must be used. Do not move the appliance while it is in operation. It is recommended that you do not move the appliance when it is in use with a cooking pot or pan, when switched on or before it has cooled down.
21. Beware of hot steam which escapes out of the cookware during the cooking process or when you remove the lid.
22. Avoid contact with the cooking area directly after cooking as it retains heat from the cookware.
23. DO NOT place the product near flammable materials.
24. Food should not be kept warm for more than 4-6 hours in order to maintain the continued freshness of the food.
25. Never use this appliance for heating food in a can as it may cause the can to explode from built up pressure.
26. Let the appliance cool down completely before you clean it or put it away.
27. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent.
28. Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
29. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the appliance, plug or the power cord to water or any other liquid. Do not touch the power cord or plug with wet hands.
30. Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes. Do not place the unit into a dishwashing machine.
31. Do not use the appliance in a bathroom or near a source of water.
32. The appliance cannot be partially or fully immersed in water for cleaning.

33. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
34. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
35. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
36. DO NOT carry the appliance by the power cord.
37. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
38. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
39. Do not place the appliance close to those objects which are affected by magnets such as: radio's, television's, automatic banking cards and cassette tapes.
40. Position the appliance on a firm, level and heat resistant surface, near a power socket and out of reach of children.
41. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame. Do not place the unit on a hot surface.
42. Do not block the air intake or exhaust vent. Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side as well as right and left side of the unit clear. Make sure there is at least 10cm free space around it to prevent it from overheating.
43. Use of an extension cord with the appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.
44. This appliance is not suitable for outdoor use. For household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
45. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
46. If the black crystal surface is cracked, please switch the appliance off and take it to an authorised service centre immediately.
47. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.

PARTS DIAGRAM





A. Black Crystal Cooking Plate
B. Main Body
C. Control Panel
D. LED Display
E. Fan

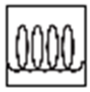
CONTROL PANEL



A. LED Display
B. Power: ON / OFF
C. Pause
D. Automatic cooking function: Soup
E. Automatic cooking function: Simmer
F. Automatic cooking function: Steam
G. Manual cooking function: Stew
H. Manual cooking function: Fry
I. Timer
J. Preset
K. +/- buttons (for setting cooking time, power level and cooking temperature)

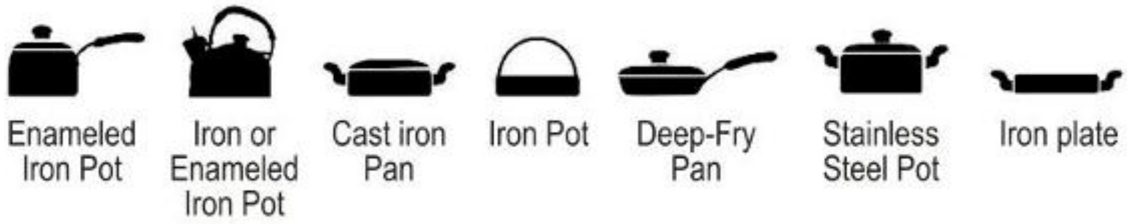
BEFORE FIRST USE

- Before using the appliance for the first time, take it out of the box and take off any protective wrappings. REMEMBER: DO NOT LEAVE PROTECTIVE PACKAGING LYING AROUND, AS IT COULD BE DANGEROUS AROUND INFANTS AND SMALL CHILDREN.
- Carefully clean the unit by wiping the control panel and cooking area with a small amount of dishwashing liquid and a damp cloth. Dry immediately with a soft cloth or paper towel.
- Do not use any aggressive detergents, brushes with metal or nylon bristles or sharp objects such as knives or spatulas for cleaning the unit.



INDUCTION-READY COOKWARE:

Material: steel, cast iron, enamelled iron, stainless steel
Shape: flat bottom pots or pans
Size: diameter measuring from 12cm to 26cm
Weight: cookware with a weight of up to 5kg (including contents)



COOKWARE NOT SUITABLE FOR INDUCTION USE:

Material: heat-resistant glass, ceramics, copper, bronze, aluminium
Shape: convex or concave. Round bottoms
Size: diameter measuring less than 12cm
Weight: cookware with a weight over 5kg (including contents)



NOTE: The induction cooker will not heat and will present an error in the following situations:

- × Once a cooking function has been selected but there is no pot or pan on the cooking area
- × When a pot or pan is used that is not made from induction-ready material
- × When the shape of the pot or pan is incorrect or if it is too small in diameter
- × When the pot or pan is too heavy

QUICK REFERENCE GUIDE

	FUNCTIONS				
	SOUP	**SIMMER**	**STEAM**	**STEW**	**FRY**
Function Type	Automatic	Automatic	Automatic	Manual	Manual
Display indication	Running lines and power level bars	Running lines and power level bars	Remaining cooking time and power level bars	Wattage and power level bars	Temperature and power level bars
Can I use the Preset (delay start) setting with this function?	Yes	Yes	Yes	No	No
Temperature range	300-1200W	300-1200W	1200-2100W	100-2100W	60-240°C
Can I adjust the power level during cooking?	No, has its own optimal heating pattern	No, has its own optimal heating pattern	No, has its own optimal heating pattern	Yes	Yes
Default cooking time	2 hours	1 hour	25 minutes	-	-
Can I adjust the cooking timer?	Yes, from 1 hour up to 3 hours and 59 minutes	Yes, from 1 hour up to 3 hours and 59 minutes	Yes, from 10 minutes up to 3 hours and 59 minutes	Yes, from 1 minute up to 9 hours and 59 minutes	Yes, from 1 minute up to 9 hours and 59 minutes
Auto switch to keep warm mode?	Yes. Will be active for 2 hours cycling 60°C at 100W.	Yes. Will be active for 1 hours cycling 60°C at 100W.	No	No	No

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Position the unit on a dry, firm, level surface, close to a power socket and out of reach of children.
2. Plug the power cord into a suitable mains power socket.
3. The LED display will flash"-----" and the indicator light next to the "ON / OFF" key will also be flashing. Note that the unit is not yet switched on.
4. Touch the "ON / OFF" key to switch the appliance on. A beep will sound once and the LED display will show static lines "-----", no longer flashing. The indicator light next to the "ON / OFF" key also remains on and is no longer flashing. The unit is now in standby mode and the cooling fan of the appliance has turned on.
5. Place the induction-ready pot or pan onto the cooking area.
6. As per the recipe at hand, place the cooking ingredients into the cooking pot or pan.
7. If required, set the Preset (delay start) function now. Refer to the PRESET FUNCTION section. NOTE: the Preset function only works for the automatic cooking functions.
8. Select one of the cooking function keys to start cooking. The induction cooker will function normally when an induction-ready pot or pan has been placed on the cooking surface.

   NOTE: If no function key is pressed within one minute then the unit will automatically turn off.
9. Next, adjust the power level as needed. Refer to the POWER SETTINGS section. NOTE: the power level can only be adjusted when using the manual cooking functions.
10. Now, adjust the required cooking time as necessary. Refer to the TIMER SETTING section.
11. To switch the unit off, touch the "ON / OFF" key once.

NOTE:

- During the automatic cooking functions the LED display will show running lines in clockwise direction.
- To display the remaining time during the cooking process, simply touch the TIMER key once.
- You can switch to a different cooking function during cooking. If you want to select a different cooking function then simply press the desired cooking function key. Note that you will need to input any presets, power level and/or timer settings from scratch.
- At the end of the cooking process the LED display will show "END" and a beep will sound 5 times.

PRESET FUNCTION

The PRESET function works only for automatic cooking functions such as SOUP, SIMMER AND STEAM. The PRESET time allows you to set or delay the start time for the automatic cooking functions. It can be programmed from 1 minute to 23 hours and 59 minutes.

- Touch the PRESET key once. The LED display will show “00 00”. The “00” on the left hand side will flash on and off indicating that the hours can be preset. The indicator light at the PRESET key will also be on.
- To adjust, simply move your finger around the circular keys on the bottom right of the unit.
- Touch the PRESET key again. The “00” on the right side will flash on and off indicating that the minutes can be preset. Adjust the preset time by touching the circular keys.
- Once the PRESET time has been set, press one of the automatic function keys: SOUP, SIMMER or STEAM. The indicator light of the selected cooking function will light up. The preset time will count down to “0” and then start the programmed function.
- If no function key is touched within 1 minute after the preset time has been set then the unit will automatically turn off.

For example: if it is 13:00 (1pm) and you want the appliance to start cooking at 18:00 (6pm), set the timer to 05:00 hours. Five hours later, at 18:00 (6pm), the appliance will automatically start cooking.

TIMER SETTING

NOTE: The timer does not function in standby mode. The maximum timer setting is 9 hours and 59 minutes. The minimum timer setting is 1 minute.

- After you have switched to the STEW or FRY functions, touch the TIMER key twice to adjust the hour indicator on the LED display. The hour indicator will flash on and off indicating that it can now be adjusted.

- To adjust, touch the circular keys. Touch key (1)  with one finger and glide the finger to key (2)  to increase the time by 1 hour. Continue to glide your finger to increase the setting continuously. Similarly, move your finger counter-clockwise to decrease the setting.
- Touch the TIMER key again to adjust the minute indicator on the LED display. The minute indicator will flash on and off indicating that it can now be adjusted.
- Once you are happy with your TIMER selection, do not press any keys for a few seconds and the appliance will automatically confirm the selection for you.
- The timer will start to countdown.
- After the countdown time has reached “0” a beep will sound 5 times and the unit will switch off.
- You may touch the “ON / OFF” key to switch the unit on again and touch another function key to continue cooking.

NOTES:

- If you continue to press the circular keys in an attempt to adjust the timer past the maximum timer setting of 9 hours and 59 minutes, then the unit will start from the beginning and switch to the minimum timer setting of 10 minutes. The same applies to the minimum timer setting. After reaching the minimum timer setting of 10 minutes then the unit will switch to the maximum timer setting of 9 hours and 59 minutes)
- You cannot use the TIMER function as a kitchen clock, as you would do on the LED display of an oven or microwave. The purpose of this TIMER function is only to set the amount of cooking time required

POWER SETTINGS

The power level, wattage and temperature settings are corresponding and cannot be set individually. These settings can however be adjusted from power level 1 to 18 by touching the circular keys. The following table shows the change of power level, corresponding wattage and the corresponding temperatures by each touch of the circular keys as they will be shown on the LED display.

Power level bars are visible on the right hand side of the control panel next to the cooking function keys. They are indicated by an increasing or decreasing red LED line. The higher the power, the more LED lines will be shown. The wattage or temperature indications will be shown depending on the settings in the various cooking modes.

Power Level		Wattage	Temperature (°C)
1	Low	100	60
2			
3			
4			
5			
6		300	90
7		500	120
8		800	140
9	Mid	1000	150
10		1200	160
11		1400	170
12		1500	180
13		1600	190
14		1700	200
15		1800	210
16		1900	220
17	High	2000	230
18		2100	240

NOTE: The first 7 levels are intermittent power. The power level will be the average across the first 7 power levels – 300W.

COOKING FUNCTIONS

SOUP FUNCTION

- Touch the SOUP key once. The indicator light next to the SOUP key will switch on and the automatic soup function will start.

NOTE: The power level/ heat intensity cannot be adjusted when using this function. The pot or pan will automatically be heated at power level 10 or 1200W. Here, the LED display will show running lines in clockwise direction.

- Touch the TIMER key once. The LED display shows “2 00” and will start to countdown the time until “0” is reached. The timer can be adjusted from 1 hour up to 3 hours and 59 minutes. When “0” is reached the LED display will show “END”.
- Once the timer has reached “0” then the LED display will show “END” and the unit will automatically switch to keeping the food warm ensuring that the food stays at an optimal serving temperature. It will do so for 2 hours at 60°C/ 100W. Note that the temperature cannot be adjusted in this state. After 2 hours, the unit will automatically turn off and the cooling fan will stop one minute thereafter.
- To stop the automatic keep warm function, simply touch the “ON / OFF” key once.

SIMMER FUNCTION

- Touch the SIMMER key once. The indicator light next to the SIMMER key will switch on and the automatic simmer function will start.
  NOTE: The power level/ heat intensity cannot be adjusted when using this function. The pot or pan will automatically be heated at power level 10 / 1200W. Here, the LED display will show running lines in clockwise direction.
- Touch the TIMER key once. The LED display will show “1 00” and will start to countdown the time until “0” is reached. The timer can be adjusted from 30 minutes up to 3 hours and 59 minutes.
- Once the timer has reached “0” then the LED display will show “END” and the unit will automatically switch to keeping the food warm ensuring that the food stays at an optimal serving temperature. It will do so for 1 hours at 60°C / 100W. Note that the temperature cannot be adjusted in this state. After 2 hours, the unit will automatically turn off and the cooling fan will stop one minute thereafter.
- To stop the automatic keep warm function, simply touch the “ON / OFF” key once.

STEAM FUNCTION

- Touch the STEAM key once. The indicator light next to the STEAM key will switch on and the automatic steaming function will start.
  NOTE: The power level / heat intensity cannot be adjusted when using this function. The pot or pan will automatically be heated at power level 17 / 2000W.
- Here the LED display will show “0 25” and will start to countdown the time until “0” is reached. The timer can be adjusted from 10 minutes up to 3 hours and 59 minutes.

- At the end of the cooking process the LED display will show ”END” and a beep will sound 5 times to indicate that the cooking process has stopped. The cooling fan will stop one minute thereafter.
- The unit has switched itself off. The LED display will flash ”------“ and the LED indicator at the “ON / OFF” key will also flash on and off.

STEW FUNCTION

- Touch the STEW key once. The indicator light next to the STEW key will switch on and the manual cooking function will start.
  NOTE: Initially the pot or pan will heat to power level 10 / 1200W. The LED display will show “1200”.
- The power level / heat intensity however can be adjusted when using this function. Touch the circular keys (1-4) to regulate the heat. The highest power is power level 18 at 2100W and the lowest power is power level 1 at 100W. The first 7 levels are intermittent power. The power level will be the average across the first 7 power levels.
- Touch the TIMER key once. The LED display will show “0 00”. Once set, it will start to countdown the time until “0” is reached. The timer can be adjusted from 30 minutes up to 9 hours and 59 minutes. When “0” is reached then the LED display will show “END”.
- To interrupt the cooking process, simply touch the “PAUSE” key once. The LED display will show “STOP”. To continue cooking, touch the “PAUSE” key again.
  NOTE: The PAUSE key only functions for the manual cooking functions.
- At the end of the cooking process the LED display will show ”END” and a beep will sound 5 times to indicate that the cooking process has stopped. The cooling fan will stop one minute thereafter.
- The unit has switched itself off. The LED display will flash ”------“ and the LED indicator at the “ON / OFF” key will also flash on and off.

FRY FUNCTION

- Touch the FRY key once. The indicator light next to the FRY key will turn on and the manual cooking function will start.
- NOTE: The power level / heat intensity can be adjusted in this function.
- Initially the pot or pan will be heated at preset power level 18 / 2100W / 240˚. The LED display will show “240˚“. The indicator light for temperature will also show “℃”.

- Here you can touch the FRY key to switch the temperature between 240℃ and 160℃. Alternatively, regulate the heat by touching the circular keys. The lowest power is power level 1 at 60℃.
- Touch the TIMER key and the LED display will show “0 00”. The timer can be adjusted from 1 minute up to 9 hours and 59 minutes. After the timer has been set then the unit will start to countdown the time until “0” is reached.
- To interrupt the cooking process, simply touch the “PAUSE” key. The LED display will show “STOP”. To continue cooking, touch the “PAUSE” key again. NOTE: The PAUSE key only functions for the manual cooking functions.
- At the end of the cooking process, the LED display will show ”END” and a beep will sound 5 times to indicate that the cooking process has stopped. The cooling fan will stop one minute thereafter.
- The unit has switched itself off. The LED display will flash ”------“ and the LED indicator at the “ON / OFF” key will also flash on and off.

ADJUSTING THE POWER LEVEL
MANUAL COOKING FUNCTIONS: STEW AND FRY



Touch the circular keys on the bottom right to regulate and adjust the power level.

1. The circular keys are similar to a turning a control knob. Simply touch key (1) with one finger and glide the finger up to key (2) to increase the power.
2. If you move your finger in a clockwise direction, only from key (1) to key (2) then the power level will increase by only one digit. To decrease the power level, simply move in an anti-clockwise direction from key (2) to key (1) .
3. You can also continuously increase or decrease the power level by gliding continuously over the keys (1) to (4) in either a clockwise or anti-clockwise direction.

NOTE: Automatic Shut-Off Feature

When the induction cooker is not operated within 2 hours then the unit will shut off automatically and a beep will sound (except while operating under the automatic functions and timer setting).

COOKING TIPS

- Put oil or butter into the induction-ready pot or pan before switching the unit on.
- Never start cooking on too high a temperature as this may cause the food to burn.
- Induction cooking works rapidly. You may need to decrease the amount of cooking time required in some recipes.
- Never over-cook. Add water, wine or stock to your recipes if necessary.
- Foods which overcook easily should be removed from the frying pan as soon as cooking has been completed.
- Try to dry meat, fish, poultry, etc. before adding to hot oil to prevent unnecessary splattering.
- We advise that you use cookware with a bottom diameter of 12-16cm when deep frying food.
- Do not fry too much food at a time in order to prevent the oil temperature from dropping too dramatically.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Solution
The power ON / OFF light does not go on.	There is a connection problem. Check if the appliance is connected to the mains and if the plug is inserted firmly into the socket. The light is defective. Take the appliance to your nearest approved service centre.
When I press a function button, the indicator light does not go on.	The light is defective. Take the appliance to your nearest approved service centre.
The timer light does not go on when I set the timer.	You are attempting to use the timer setting with an automatic cooking function. You can only use the timer setting with the STEW or FRY functions. The light is defective. Take the appliance to your nearest approved

	service centre.
The maximum power level for certain cooking functions is very low.	The power levels set in place for the cooking functions have been designed especially for a cooking task at hand. They are there for your convenience and ease of use. Switch over to one of the manual cooking functions for added flexibility when you need it.
The fan works but the appliance has not started cooking.	You have to press a cooking function key within 1 minute after you press the power ON / OFF key. If you do not press a cooking function key within 1 minute, the appliance will switch off and the fan will work for 1 minute to cool down the appliance.

ADVANCED STRUCTURAL AND TECHNICAL DESIGN FOR YOUR SAFETY ASSURANCE

Error Code	Message		What you should do
E0	Inner Circuit and Malfunction Protection	Should the inner circuit malfunction, the LED display will show error “E0” and a beep will sound every second.	The beep will not stop until you touch the “ON / OFF” key. Visit your nearest authorized service centre.
E1	No Pot Protection	The induction cooker will check the pot or pan from the time that a cooking function is selected. In the event of error “E1”, a beep will sound every 2 seconds. This will occur if the pot or pan is considered abnormal. The unit will shut off after sounding the alarm for a period of 30 seconds.	Place a suitable induction-ready pot or pan on the cooking area. If the pot or pan is OK then the induction cooker will return to a functioning state within 30 seconds.
E2	IGBT Overheat Protection	Should the IGBT (insulated gate bipolar transistor) overheat (reach a temperature above 150˚C), the unit will no longer produce any heat.	A beep will sound until you have switched the unit off. Check if the air outlet is covered. If so, remove the object covering the air outlet and let the appliance cool down. Once the temperature returns to a normal condition then you can turn the power on and the induction cooker will function as normal.
E3	Over Voltage Protection	Should the supply voltage become abnormal, over 280V, the induction cooker will stop heating and a beep will sound every second.	Check if the voltage in your home is suitable for the induction cooker. Once the voltage has normalised, the LED display and the induction cooker will
E4	Under Voltage Protection	Should the supply voltage become abnormal, under 140V,	

		the induction cooker will stop heating and a beep will sound every second.	function as normal.
E5	Thermal Sensor Open Circuit and Short Circuit Protection	Should the IGBT, thermal sensor or black crystal plate become open circuit or short circuit then the induction cooker will stop heating. The unit will check this state every minute.	A beep will sound and will not stop until you touch the "ON / OFF" key. Visit your nearest authorized service centre.
E6	Plate Overheating Protection	Should the temperature of the black crystal plate or cookware become too high then the induction cooker will stop producing heat.	A beep will sound every second and will not stop until you touch the "ON / OFF" key. Unplug the unit and let it cool down for approximately 10 minutes. Then switch the appliance back on and use as normal.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Discolouration, burn marks or stains may result from the use of pots and pans that have not been cleaned properly.
- Clean the induction cooker after each use to avoid stains caused by a build-up of food or grease residues. Never leave food on the black crystal surface overnight.
- Always unplug the unit and allow it to cool before starting to clean.
- Clean the induction cooker while still warm after use. Wipe the black crystal surface with warm soapy water using a sponge or dishcloth only. Normal dish washing liquid should be sufficient. For excess soiling, after the unit is cool, wash the black crystal surface with a soft sponge moistened with a non-abrasive kitchen cleaner.
- Never scrape with hard or sharp utensils when cleaning.
- Use a non-abrasive sponge or damp dish cloth to clean the exterior of the induction cooker.
- Wipe the unit thoroughly to remove soap residue. Ensure that all parts are thoroughly dried.
- Use a vacuum cleaner to carefully suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- Do not use petrol, acetone, vinegar, alcohol, benzene, bleach, solvents, abrasive cleaners or scouring pads to clean your appliance as it can be damaging to the finish.
- Never immerse the cord or plug in any liquid.
- Do not soak the induction cooker in water.
- Do not place heavy objects on the black crystal surface as this surface is breakable.
- This appliance is for household use only and is not user-serviceable.
- Do not open or change any parts by yourself. Please refer to a qualified electrical service department or return to the supplier if servicing is necessary.

- If the unit is not used for a prolonged period of time, store it in its original packaging, in a dry place and out of reach of children. When storing, protect the unit from extreme heat, moisture, extreme cold temperatures and direct sunlight. Always clean the unit thoroughly before a prolonged storage period.
- Improper use can lead to scratches on the black crystal surface. To avoid scratches and discolouration, ensure that you follow the above cleaning and maintenance guidelines.

STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the wall outlet and clean all the parts as instructed above. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is still wet or dirty.
- Never wrap the cord around the appliance.

SERVICING THE APPLIANCE

There are no user serviceable parts in this appliance. If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

If the appliance still does not work after checking the above:
- Consult the retailer for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:

- The unit is packed carefully back into its original packaging.
- Proof of purchase is attached.
- A reason is provided for why it is being returned.

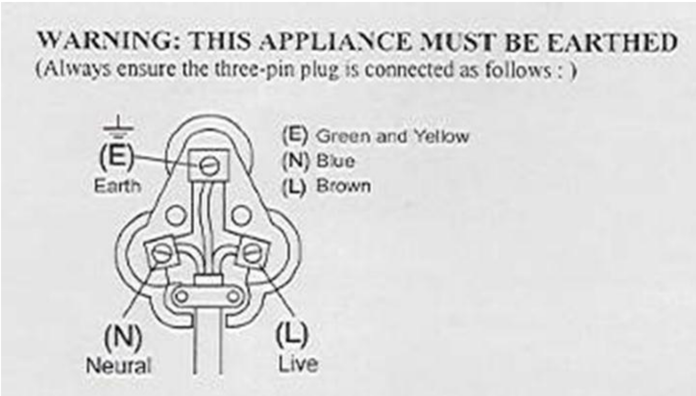
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the appliance should be returned to an approved Home Of Living Brands

(Pty) Limited service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

CHANGING THE PLUG

Should the need arise to change the fitted plug, follow the instructions below.
This unit is designed to operate on the stated current only. Connecting to other power sources may damage the appliance. Connect a three-pin plug as follows:
The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/Yellow = Earth
Blue = Neutral
Brown = Live



IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.

W A R R A N T Y

1. Home Of Living Brands (Pty) Limited warrants to the original purchaser of this product ("the customer") that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase ("warranty period").
2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product ("the supplier") thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.
3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.
4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.
5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.
6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.
7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD
www.homeoflivingbrands.co.za
011 490-9600 (Jhb)
031 792-6000 (Dbn)
021 552-5161 (CT)
www.russellhobbs.co.za
www.facebook.com/RussellHobbsSA

Cumprimentos pela compra do nosso Fogão a Indução de Placa Única Russell Hobbs. Cada unidade é feita para proporcionar segurança e confiabilidade. Antes de usar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções cuidadosamente e guarde-o para futuras referências.

INTRODUÇÃO

Mesmo que a cozinha a indução pareça intimidante, lembre-se apenas que os fogões a indução são para os fogões o que os micro-ondas são para os fornos. Um fogão a indução não é difícil de usar depois de você entender o princípio. Passe algum tempo a ler o manual de instruções e a familiarizar-se com os comandos. A unidade funciona de forma semelhante a um fogão por isso sabemos que isto será fácil para si.

CARACTERÍSTICAS DO FOGÃO A INDUÇÃO DE PLACA ÚNICA RUSSELL HOBBS

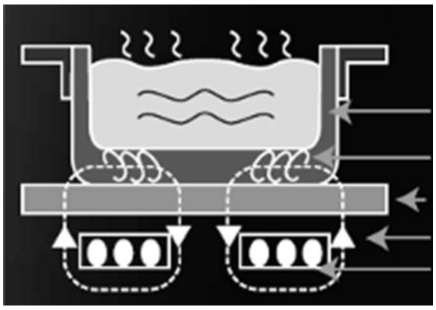
- Tecnologia de indução
- Potência de 2100W
- Cozinha rápida, saudável, mais segura e eficiente em termos de energia
- Mais seguro que os métodos de cozinha tradicionais – sem chamas de gás de combustão ou elementos eléctricos incandescentes
- Comandos de toque fáceis de usar
- 18 níveis de potência desde 100W até 2100W
- Especificações de temperatura ajustáveis permitem mais controle
- Superfície em cristal preto elegante com monitor digital LED
- Superfície aquecida: 26 cm x 26 cm
- 5 menus de cozinha de um toque: Sopa, Ferver lentamente, Guisado, Vapor e Fritar
- Com função Pausa e regulador de tempo de 10 horas
- Função conveniente de Arranque Adiado (pré-selecção) de 24 horas
- Óptimo para convidados! Utilizar como um aquecedor de alimentos ou uma superfície de cozinha adicional
- O seu design compacto e portátil torna-o ideal para casas de jardim, turistas, acampamento, caravanas ou quartos de estudantes
- Design estrutural e técnico avançado para a garantia da sua segurança
- Cordão generoso de 1.2m
- Desliga automaticamente após 2 horas sem funcionamento
- Compatível com os inversores
- Adequado apenas para utensílios de cozinha prontos para a indução
- Poupe até 56% de energia em comparação com outros métodos de cozinha

- Até 56% mais rápido do que os métodos de cozinha tradicionais
- Para uso doméstico apenas

PORQUÊ QUE VOCÊ ESCOLHEU A TECNOLOGIA A INDUÇÃO

A cozinha a indução traz uma inovação que poupa tempo na cozinha moderna. Não só é rápida, saudável e segura mas também é um método de cozinha mais eficiente em termos de energia. A cozinha a indução oferece-lhe a maior conveniência na cozinha com o menor custo.
Um fogão a indução é ideal para todas as casas e ocasiões. É óptimo para convidados por exemplo. Use-o como um aquecedor de alimentos para manter os seus alimentos à temperatura óptima ou como uma superfície de cozinha adicional quando for necessário. Use-o em casas de jardim, ao acampar ou em caravana ou até como um fogão compacto para a hospedagem de estudantes.

COMO FUNCIONA?



Recipiente
Fluxo
Placa Superior
Campo Magnético
Bobina em Funcionamento

Um fogão a indução usa o aquecimento a indução para aquecer directamente uma panela ou frigideira. Os métodos de cozinha tradicionais transferem o calor de elementos eléctricos, bobinas ou gás de combustão i.e. placas de aquecimento de tipo espiral ou sólido, fogões e fogões a gás.

Num fogão a indução, uma bobina de fio de cobre é colocada por baixo da superfície de cozinha. Uma corrente eléctrica alternada passa através da bobina que produz um campo magnético oscilante. Este campo induz uma corrente eléctrica na panela ou frigideira. É esta tecnologia de aquecimento resistivo que aqueça de forma instantânea a panela ou frigideira. A bobina de cobre por si mesma não aquece – sem uma panela ou frigideira em posição nenhum calor é produzido.

Um fogão a indução aquece utensílios para cozinhar de forma instantânea, de forma semelhante à cozinha a gás mas fornece-lhe mais controle no processo de cozinho. A possibilidade de queimadura também é significativamente menor do que com métodos de cozinha tradicionais porque a superfície do fogão apenas é aquecida no contacto com a panela ou frigideira. Não há chamas nem elementos de aquecimento eléctricos incandescentes como no equipamento de cozinha tradicional.

O efeito da indução não aquece o ar à volta da panela ou frigideira o que resulta em eficiência adicional em termos de energia. Algum ar é soprado através do fogão para esfriar as peças electrónicas internas mas este ar sai apenas um pouco mais quente do que a temperatura ambiente da sala.

A cozinha a indução também promove um estilo de vida mais saudável e equilibrado. Usa um calor elevado e tempos de cozimento reduzidos para ajudar a manter os nutrientes e a boa qualidade saborosa!

Os fogões a indução são concebidos especificamente para uso com panelas e frigideiras prontas para a indução. Teste os seus utensílios de cozinha em termos de compatibilidade tentando colar um ímã por baixo. O seu utensílio de cozinha é compatível e irá funcionar com o fogão a indução se o ímã ficar no lugar.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar um aparelho elétrico, devem-se tomar precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

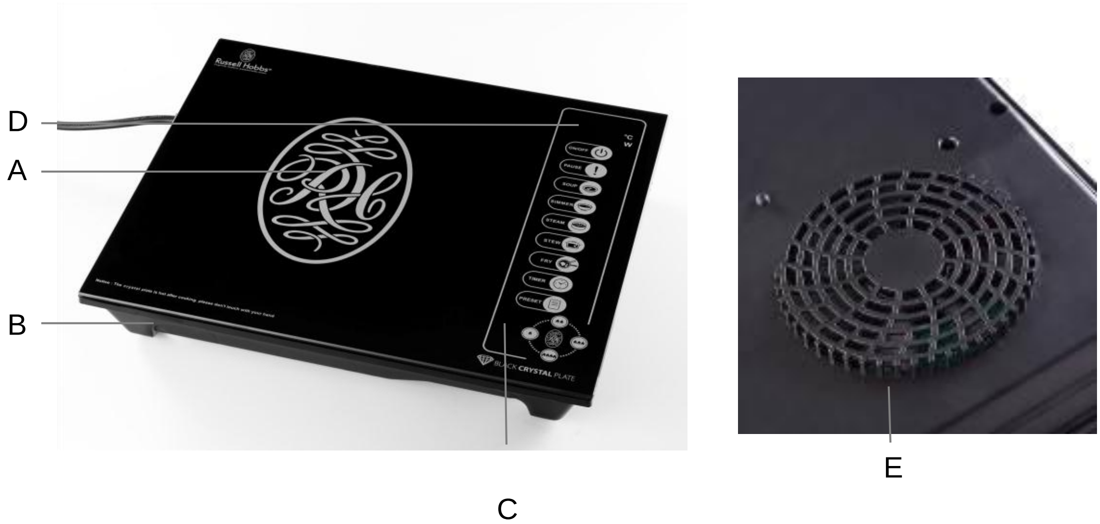
1. Leia as instruções cuidadosamente antes de usar qualquer aparelho.
2. Sempre se certifique se a voltagem na etiqueta de classificação corresponda à voltagem principal da sua casa.
3. Usar sempre uma única tomada de alimentação dedicada para este aparelho. Nunca ligar a unidade a uma tomada que partilha uma fonte de energia com outros aparelhos eléctricos.
4. O uso incorreto ou impróprio pode danificar o aparelho e causar danos ao usuário.
5. O aparelho é para uso doméstico apenas. O uso comercial invalida a garantia e o fornecedor não será responsável por danos ou prejuízos causados pelo uso inapropriado do aparelho.
6. Evite qualquer contato com as partes removíveis.
7. Este aparelho não deve ser usado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida (inclusive crianças) ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que elas tenham supervisão ou recebam instruções concernente ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela segurança delas.
8. As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
9. Verifique regularmente o fio e a tomada. Se o fio ou a tomada estiverem danificados, o fabricante ou uma pessoa qualificada deverá substituí-los para evitar problemas elétricos.

10. Não permitir que este aparelho toque em cortinados, papel de parede, roupa, toalhas ou outros materiais inflamáveis durante o uso. É necessário cuidado com superfícies em que o calor possa causar danos – é recomendado uma almofada do calor isolada. Nunca colocar o aparelho numa superfície de plástico, tecido ou tapete enquanto cozinha. Não usar o aparelho sobre um tapete ou vinil ou qualquer outra superfície de pouca resistência ao calor.
11. Não usar este aparelho numa mesa de ferro ou aço porque o campo magnético oscilante pode fazer com que a mesa também aqueça.
12. Não aquecer uma panela ou frigideira vazia porque isso poderia fazer com que o utensílio de cozinha se torça ou com que a bobina de aquecimento se danifique.
13. Não sobreaquecer uma panela ou frigideira. Não encher demais a sua panela ou frigideira.
14. Não deixar o aparelho sem supervisão durante o uso. Desligar sempre a unidade na tomada quando não está em uso ou antes de limpar.
15. Assegurar-se que o interruptor está na posição “Off” ou “0” depois de cada uso.
16. Não colocar objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres, tampas, latas e papel de alumínio sobre a placa de indução.
17. Não colocar nada entre a panela ou a frigideira e o aparelho.
18. O peso máximo que pode ser posto sobre o aparelho é 5kg.
19. O aparelho não está destinado a ser operado por meio dum temporizador externo nem dum sistema de comando remoto separada.
20. PERIGO DE QUEIMADURA. Cuidado extremo é necessário. Não mexer o aparelho enquanto está em operação. Recomenda-se que você não mexa o aparelho enquanto está a ser usado com uma panela ou frigideira, quando está ligado ou antes de ter arrefecido.
21. Cuidado com o vapor quente que se escapa do utensílio de cozinha durante o processo de cozimento ou quando você remove a tampa.
22. Evitar o contacto com a área de cozimento logo após o cozimento porque ela retém o calor do utensílio de cozinha.
23. NÃO colocar o produto perto de materiais inflamáveis.
24. Os alimentos não devem ser mantidos quentes mais de 4-6 horas de forma a manter a frescura contínua da comida.
25. Nunca usar o aparelho para aquecer comida numa lata porque pode fazer com que a lata expluda devido a pressão acrescida.
26. Deixar o aparelho esfriar completamente antes de limpá-lo ou arrumá-lo.
27. Não use o aparelho se ele tiver caído ou de alguma forma estragado. Em caso de dano leve a panela para o conserto num agente autorizado de serviços.
28. Não usar abrasivos fortes, detergentes cáusticos ou detergentes para forno ao limpar este aparelho.

29. A fim de reduzir o risco de choque elétrico, não submirja ou exponha o motor, a tomada ou o fio de energia em água ou qualquer outro líquido.
30. Nunca coloque a base na água ou em qualquer outro tipo de líquido para fazer a limpeza.
31. Não usar o aparelho numa casa de banho ou perto de uma fonte de água.
32. O aparelho não pode ser parcialmente nem totalmente imerso em água para a limpeza.
33. Remova o plugue da tomada pegando pelo plugue. Não puxe o fio para desconectar o aparelho. Sempre desconecte a panela quando não estiver em uso, antes de limpá-la ou ao adicionar ou remover as partes.
34. O uso de acessórios que não são recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode causar danos, fogo ou choque elétrico.
35. O fio de energia é curto para reduzir o risco de enrolar em alguma coisa ou de se tropeçar num fio maior.
36. NÃO carregue o aparelho pelo fio de energia.
37. Não deixe o fio dependurado fora da borda da mesa ou do balcão. Certifique-se de que o fio não esteja num lugar em que possa ser puxado inadvertidamente.
38. Não deixe o fio tocar superfícies quentes e não o coloque perto do queimador de gás ou elétrico ou num fogão quente.
39. Não colocar o aparelho perto de objectos que são afectados por ímãs tais como: rádios, televisões, cartões de crédito e cassetes.
40. Posicionar o aparelho numa superfície firme, nivelada e resistente ao calor, perto duma tomada elétrica e fora do alcance das crianças.
41. Não use o aparelho num tampo a gás ou elétrico ou em cima e/ou próximo à chama.
42. Não bloquear a entrada de ar ou a ventilação. Usar a unidade com espaço suficiente à volta. Manter a frente assim como os lados direito e esquerdo da unidade livres. Assegurar-se que há pelo menos 10cm de espaço livre à volta para evitar o sobreaquecimento.
43. Não se recomenda o uso de fio de extensão no aparelho. Contudo, se for necessário usar uma extensão, certifique-se de que seja apropriada para o consumo de energia do aparelho para evitar superaquecimento do fio. Não coloque o fio da extensão numa posição onde ele possa ser puxado por crianças ou animais ou que sirva de tropeço.
44. Este aparelho não é apropriador para uso ao ar livre. Apenas para uso domiciliar. Não use este aparelho para mais nada além daquilo para o qual foi planejado.
45. O fabricante não assume a responsabilidade por qualquer dano ou prejuízo causado pelo uso impróprio ou incorreto, ou por consertos feitos por pessoal não autorizado.
46. Se a superfície em cristal preto está rachada, por favor desligar o aparelho e levá-lo a um centro de serviço autorizado imediatamente.

47. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente consertá-la você mesmo. Leve o aparelho a um representante autorizado para exame, ajuste ou conserto. Sempre use peças originais. O não cumprimento das precauções e instruções mencionadas acima, poderão afetar o funcionamento seguro da máquina.

DIAGRAMA DAS PARTES



A. Placa de Indução em Cristal Preto
B. Corpo Principal
C. Painel de Controle
D. Monitor LED
E. Ventoinha

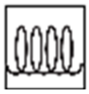
PAINEL DE CONTROLE



A. Monitor LED
B. Potência: ON / OFF
C. Pausa
D. Função de cozimento automático: Sopa
E. Função de cozimento automático: Ferver lentamente
F. Função de cozimento automático: Vapor
G. Função de cozimento manual: Guisado
H. Função de cozimento manual: Fritar
I. Cronômetro
J. Pré-selecção
K. Botões +/- (para ajustar o tempo de cozimento, nível de potência e temperatura de cozimento)

ANTES DE USAR

- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, retirá-lo da caixa e retirar qualquer embalagem protectora. LEMBRE-SE: NÃO DEIXAR EMBALAGENS PROTECTORAS POR AÍ, PORQUE PODEM SER PERIGOSAS PERTO DE BÉBÉS E CRIANÇAS.
- Limpar a unidade com cuidado passando um pano húmido com um pouco de detergente líquido no painel de controle e na área de cozimento. Secar imediatamente com um pano suave ou papel de cozinha.
- Não usar nenhum detergente agressivo, escovas com pelos de metal ou nylon ou objectos cortantes tais como facas ou espátulas para limpar a unidade.



UTENSÍLIOS DE COZINHA PRONTOS PARA ÍON:

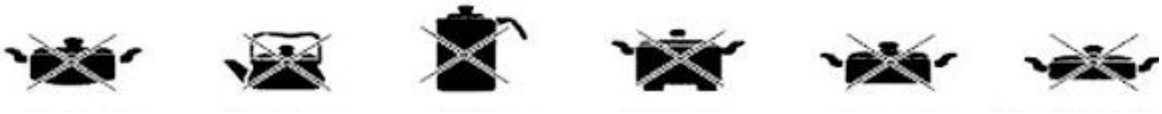
Material:	aço, ferro fundido, ferro esmaltado, aço inoxidável
Formato:	panelas ou frigideiras de fundo plano
Tamanho:	diâmetro entre 12cm e 26cm
Peso:	utensílios de cozinha com peso até 5kg (incluindo conteúdo)



Panela de Ferro Esmaltado	Panela de Ferro ou Ferro Esmaltado	Panela de Ferro Fundido	Panela de Ferro	Frigideira para Fritura em Óleo	Panela em Aço Inoxidável	Placa de Ferro

UTENSÍLIOS DE COZINHA NÃO ADEQUADOS AO USO DA INDUÇÃO:

Material:	vidro resistente ao calor, cerâmica, cobre, bronze, alumínio
Formato:	convexo ou concavo. Fundos redondos
Tamanho:	diâmetro com menos de 12cm
Peso:	utensílios de cozinha com peso superior a 5kg (incluindo conteúdo)



Panela de Fundo Redondo | Panela de Cobre de Alumínio | Fundo com menos de 12cm | Panela com pés | Panela em cerâmica | Panela de vidro resistente ao calor

NOTA: O fogão a indução não aquecerá e apresentará um erro nas seguintes situações:

- × Depois duma função de cozimento ter sido seleccionada mas não haver nenhuma panela ou frigideira sobre a área de cozimento
- × Quando é usada uma panela ou frigideira que não é de material pronto para a indução
- × Quando o formato da panela ou frigideira é incorrecto ou se o diâmetro for demasiado pequeno
- × Quando a panela ou frigideira é demasiado pesada

GUIA DE REFERÊNCIA RÁPIDA

	FUNÇÕES				
	SOPA	**FERVER LENTAMENTE**	**VAPOR**	**GUISADO**	**FRITAR**
Tipo de Função	Automático	Automático	Automático	Manual	Manual
Indicação do Monitor	Linhas rectas e barras do nível de potência	Linhas rectas e barras do nível de potência	Tempo de cozimento restante e barras do nível de potência	Voltagem e barras do nível de potência	Temperatura e barras do nível de potência
Posso usar a definição pré-selecção (arranque atrasado) com esta função?	Sim	Sim	Sim	Não	Não
Temperatura	300-1200W	300-1200W	1200-2100W	100-2100W	60-240°C
Posso ajustar o nível de potência durante o cozimento?	Não, tem o seu padrão de aquecimento óptimo	Não, tem o seu padrão de aquecimento óptimo	Não, tem o seu padrão de aquecimento óptimo	Sim	Sim
Tempo de cozimento predeterminado	2 horas	1 hora	25 minutos	-	-
Posso ajustar o cronómetro de cozimento?	Sim, entre 1 hora e 3 horas e 59 minutos	Sim, entre 1 hora e 3 horas e 59 minutos	Sim, entre 1 hora e 3 horas e 59 minutos	Sim, entre 1 minuto e 9 horas e 59 minutos	Sim, entre 1 minuto e 9 horas e 59 minutos

Interruptor automático para modo ‘manter quente’?	Sim. Será activado durante um ciclo de 2 horas a 60°C e 100W.	Sim. Será activado durante um ciclo de 1 hora a 60°C e 100W.	Não	Não	Não

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Posicionar a unidade sobre uma superfície seca, firme e nivelada, perto duma tomada e fora do alcance das crianças.
2. Ligar o cordão de alimentação a uma tomada de energia adequada.
3. O monitor LED piscará ”-----“ e a luz indicadora ao lado da tecla “ON / OFF” também estará a piscar. Notar que a unidade ainda não está ligada.
4. Tocar na tecla “ON / OFF” para ligar o aparelho. Um som beep tocará uma vez e o monitor LED indicará linhas estáticas ”-----“, que já não piscam. A luz indicadora ao lado da tecla “ON / OFF” também permanece acesa e já não pisca. A unidade está agora em modo de espera (standby) e a ventoinha de resfriamento do aparelho está ligada.
5. Colocar a panela ou frigideira pronta para a indução sobre a área de cozimento.
6. Conforme a receita à mão, colocar os ingredientes na panela ou frigideira.
7. Se for necessário, seleccionar agora a função Pré-selecção (arranque atrasado). Referir-se à secção FUNÇÃO PRÉ-SELECÇÃO. NOTA: a função pré-selecção apenas funciona para as funções de cozimento automáticas.
8. Seleccionar uma das funções de cozimento para começar a cozer. O fogão a indução funcionará normalmente quando uma panela ou frigideira pronta para a indução tiver sido colocada na superfície de cozimento.
   NOTA: Se nenhuma tecla de função for pressionada dentro dum minuto então a unidade desligará automaticamente.
9. A seguir ajustar o nível de potência conforme for necessário. Referir-se à secção DEFINIÇÕES DE POTÊNCIA. NOTA: o nível de potência apenas pode ser ajustado ao usar as funções de cozimento manuais.
10. Agora ajustar o tempo de cozimento requerido conforme for necessário. Referir-se à secção DEFINIÇÃO DO CRONÓMETRO.
11. Para desligar a unidade, tocar uma vez na tecla “ON/OFF”.

NOTA:

- Durante as funções de cozimento automáticas o monitor LED indicará linhas a correr no sentido das agulhas do relógio.
- Para mostrar o tempo restante durante o processo de cozimento, tocar simplesmente na tecla CRONÓMETRO uma vez.
- Pode mudar para uma função de cozimento diferente durante o cozimento. Se quiser seleccionar uma função de cozimento diferente então pressione simplesmente a tecla da função de cozimento desejada. Note que necessitará de digitar qualquer pré-selecção, nível de potência e/ou definições de cronómetro de novo.
- No final do processo de cozimento o monitor LED indicará "FIM" e um som beep tocará 5 vezes.

FUNÇÃO PRÉ-SELECÇÃO

A função PRÉ-SELECÇÃO apenas funciona para funções de cozimento automáticas tais como SOPA, FERVER LENTAMENTE E VAPOR. O tempo de PRÉ-SELECÇÃO permite-lhe fixar ou atrasar o momento de arranque para as funções de cozimento automáticas. Pode ser programada entre 1 minuto e 23 horas e 59 minutos.

- Tocar na tecla PRÉ-SELECÇÃO uma vez. O monitor LED indicará "00 00". O "00" do lado esquerdo piscará indicando que as horas podem ser pré-seleccionadas. A luz indicadora da tecla PRÉ-SELECÇÃO também estará acesa.
- Para ajustar, simplesmente mover o seu dedo à volta das teclas circulares no canto inferior direito da unidade.
- Tocar novamente na tecla PRÉ-SELECÇÃO. O "00" do lado direito piscará indicando que os minutos podem ser pré-seleccionados. Ajustar o tempo de pré-selecção tocando nas teclas circulares.
- Depois do tempo de PRÉ-SELECÇÃO ter sido fixado, pressionar uma das teclas de função automática: SOPA, FERVER LENTAMENTE ou VAPOR. A luz indicadora da função de cozimento seleccionada se acenderá. O tempo de pré-selecção fará uma contagem regressiva até "0" e então iniciará a função programada.
- Se nenhuma tecla de função for tocada dentro de 1 minuto após o tempo de pré-selecção ter sido fixado então a unidade desligará automaticamente.

Por exemplo: se for 13:00 (13h) e você quer que o aparelho inicie o cozimento às 18.00 (18h), fixar o cronómetro para 05:00 horas. Cinco horas mais tarde, às 18:00 (18h), o aparelho iniciará automaticamente o cozimento.

DEFINIÇÃO DO CRONÓMETRO

NOTA: O cronómetro não funciona em modo de espera. A definição máxima do cronómetro é 9 horas e 59 minutos. A definição mínima do cronómetro é 1 minuto.

- Depois de ter mudado para as funções FERVER LENTAMENTE ou FRITAR, tocar duas vezes na tecla CRONÓMETRO para ajustar o indicador das horas no monitor LED. O indicador das horas piscará indicando que pode agora ser ajustado.
- Para ajustar, tocar nas teclas circulares. Tocar na tecla (1)  com um dedo e deslizar o dedo até à tecla (2)  para aumentar o tempo de 1 hora. Continue a deslizar o seu dedo para aumentar a selecção de forma contínua. De forma semelhante, mova o seu dedo no sentido contrário às agulhas do relógio para diminuir a selecção.
- Tocar novamente na tecla CRONÓMETRO para ajustar o indicador dos minutos no monitor LED. O indicador dos minutos piscará indicando que pode agora ser ajustado.
- Quando estiver contente com a sua selecção do CRONÓMETRO, não pressione nenhuma tecla durante alguns segundos e o aparelho irá automaticamente confirmar a selecção.
- O cronómetro iniciará a contagem regressiva.
- Depois da contagem regressiva ter chegado a “0” um som beep tocará 5 vezes e a unidade desligará.
- Pode tocar na tecla “ON / OFF” para voltar a ligar a unidade e tocar noutra tecla de função para continuar a cozinhar.

NOTAS:

- Se continuar a pressionar as teclas circulares numa tentativa de ajustar o cronómetro para além da definição máxima do cronómetro de 9 horas e 59 minutos,

então a unidade recomeçará do início e passará para a definição mínima do cronómetro de 10 minutos. O mesmo aplica-se para a definição mínima do cronómetro. Após alcançar a definição mínima do cronómetro de 10 minutos, a unidade passará para a definição máxima do cronómetro de 9 horas e 59 minutos.

- Não pode usar a função do CRONÓMETRO como um relógio de cozinha, como o faria no monitor LED dum forno ou micro-ondas. A finalidade desta função de CRONÓMETRO é apenas de fixar o período de tempo de cozimento requerido

DEFINIÇÕES DA POTÊNCIA

As definições do nível de potência, da voltagem e da temperatura estão associadas e não podem ser fixadas individualmente. Estas definições podem no entanto ser ajustadas do nível de potência 1 a 18 tocando nas teclas circulares. A seguinte tabela indica a mudança do nível de potência, a voltagem correspondente e as temperaturas correspondentes, a cada toque das teclas circulares conforme serão indicados no monitor LED.

As barras do nível de potência são visíveis do lado direito do painel de controle ao lado das teclas de funções. Elas são indicadas por uma linha LED vermelha crescente ou decrescente. Quanto mais elevada a potência, mais linhas LED aparecerão. As indicações de voltagem ou temperatura aparecerão dependendo das definições dos vários modos de cozimento.

Nível de Potência		**Voltagem**	**Temperatura (°C)**
1	Baixo		
2			
3		100	60
4			
5			
6		300	90
7		500	120
8		800	140
9	Médio	1000	150
10		1200	160
11		1400	170

12		1500	180
13		1600	190
14		1700	200
15		1800	210
16		1900	220
17	Alto	2000	230
18		2100	240

NOTA: Os 7 primeiros níveis são potência intermitente. O nível de potência será a média dos 7 primeiros níveis de potência – 300W.

FUNÇÕES DE COZIMENTO

FUNÇÃO SOPA

- Tocar na tecla SOPA uma vez. A luz indicadora ao lado da tecla SOPA acenderá e a função automática sopa iniciará.
  NOTA: O nível de potência/intensidade de calor não pode ser ajustado ao usar esta função. A panela ou frigideira será automaticamente aquecida no nível de potência 10 ou 1200W. Aqui o monitor LED indicará linhas a correr no sentido das agulhas do relógio.
- Tocar uma vez na tecla CRONÓMETRO. O monitor LED indica "2 00" e iniciará a contagem regressiva do tempo até "0" ser alcançado. O cronómetro pode ser ajustado entre 1 hora e 3 horas e 59 minutos. Quando "0" é alcançado o monitor LED indicará "FIM".
- Depois do cronómetro ter alcançado "0" então o monitor LED indicará "FIM" e a unidade passará automaticamente a manter a comida quente assegurando que a comida permanece a um temperatura óptima para servir. Fará assim durante 2 horas em 60°C/ 100W. Notar que a temperatura não pode ser ajustada neste estado. Após 2 horas, a unidade desligará automaticamente e a ventoinha de resfriamento parará um minuto depois.
- Para parar a função automática 'manter quente', tocar simplesmente uma vez na tecla "ON / OFF".

FUNÇÃO FERVER LENTAMENTE

- Tocar na tecla FERVER LENTAMENTE uma vez. A luz indicadora ao lado da tecla FERVER LENTAMENTE acenderá e a função automática ferver lentamente iniciará.

NOTA: O nível de potência/intensidade de calor não pode ser ajustado ao usar esta função. A panela ou frigideira será automaticamente aquecida no nível de potência 10 /1200W. Aqui o monitor LED indicará linhas a correr no sentido das agulhas do relógio.

- Tocar uma vez na tecla CRONÓMETRO. O monitor LED indica “1 00” e iniciará a contagem regressiva do tempo até “0” ser alcançado. O cronómetro pode ser ajustado entre 30 minutos e 3 horas e 59 minutos.
- Depois do cronómetro ter alcançado “0” então o monitor LED indicará “FIM” e a unidade passará automaticamente a manter a comida quente assegurando que a comida permanece a um temperatura óptima para servir. Fará assim durante 1 hora em 60°C/ 100W. Notar que a temperatura não pode ser ajustada neste estado. Após 2 horas, a unidade desligará automaticamente e a ventoinha de resfriamento parará um minuto depois.
- Para parar a função automática ‘manter quente’, tocar simplesmente uma vez na tecla “ON / OFF”.

FUNÇÃO VAPOR

- Tocar na tecla VAPOR uma vez. A luz indicadora ao lado da tecla VAPOR acenderá e a função automática vapor iniciará.
  NOTA: O nível de potência/intensidade de calor não pode ser ajustado ao usar esta função. A panela ou frigideira será automaticamente aquecida no nível de potência 17/ 2000W.
- Aqui o monitor LED indicará “0 25” e iniciará a contagem regressiva do tempo até “0” ser alcançado. O cronómetro pode ser ajustado entre 10 minutos e 3 horas e 59 minutos.
- No final do processo de cozimento, o monitor LED indicará “FIM” e um som beep tocará 5 vezes para indicar que o processo de cozimento parou. A ventoinha de resfriamento parará um minuto depois.
- A unidade desligou por si mesma. O monitor LED piscará ”------“ e o indicador LED na tecla “ON / OFF” também piscará.

FUNÇÃO GUISADO

- Tocar na tecla GUISADO uma vez. A luz indicadora ao lado da tecla GUISADO acenderá e a função manual guisado iniciará.
  NOTA: Inicialmente a panela ou frigideira aquecerá ao nível de potência 10 / 1200W. O monitor LED indicará “1200”.

- No entanto o nível de potência/intensidade de calor pode ser ajustado ao usar esta função. Tocar nas teclas circulares (1-4) para regular o calor. A potência mais elevada é o nível de potência 18 em 2100W e a potência mais baixa é o nível de potência 1 em 100W. Os 7 primeiros níveis são potência intermitente. O nível de potência será a média dos 7 primeiros níveis de potência.
- Tocar uma vez na tecla CRONÓMETRO. O monitor LED indicará "0 00". Uma vez fixado, iniciará a contagem regressiva do tempo até "0" ser alcançado. O cronómetro pode ser ajustado entre 30 minutos e 9 horas e 59 minutos. Quando "0" é alcançado então o monitor LED indicará "FIM".
- Para interromper o processo de cozimento, tocar simplesmente na tecla "PAUSA" uma vez. O monitor LED indicará "STOP". Para continuar a cozer, tocar novamente na tecla "PAUSA".
  NOTA: A tecla PAUSA só funciona para as funções de cozimento manuais.
- No final do processo de cozimento, o monitor LED indicará "FIM" e um som beep tocará 5 vezes para indicar que o processo de cozimento parou. A ventoinha de resfriamento parará um minuto depois.
- A unidade desligou por si mesma. O monitor LED piscará "------" e o indicador LED na tecla "ON / OFF" também piscará.

FUNÇÃO FRITAR

- Tocar na tecla FRITAR uma vez. A luz indicadora ao lado da tecla FRITAR acenderá e a função manual fritar iniciará.
  NOTA: O nível de potência/intensidade de calor pode ser ajustado nesta função.
- Inicialmente a panela ou frigideira aquecerá ao nível de potência pré-fixado 18/ 2100W/ 240º. O monitor LED indicará "240". A luz indicadora da temperatura também indicará "℃".
- Aqui pode tocar na tecla FRITAR para mudar a temperatura entre 240ºC e 160ºC. Alternativamente, regular o calor tocando nas teclas circulares. A potência mais baixa é o nível de potência 1 em 60℃.
- Tocar na tecla CRONÓMETRO e o monitor LED indicará "0 00". O cronómetro pode ser ajustado entre 1 minuto e 9 horas e 59 minutos. Depois do cronómetro ter sido definido a unidade iniciará a contagem regressiva do tempo até "0" ser alcançado. Para interromper o processo de cozimento, tocar simplesmente na tecla "PAUSA". O monitor LED indicará "STOP". Para continuar a cozer, tocar novamente na tecla "PAUSA". NOTA: A tecla PAUSA só funciona para as funções de cozimento manuais.

- No final do processo de cozimento, o monitor LED indicará “FIM” e um som beep tocará 5 vezes para indicar que o processo de cozimento parou. A ventoinha de resfriamento parará um minuto depois.
- A unidade desligou por si mesma. O monitor LED piscará ”------“ e o indicador LED na tecla “ON / OFF” também piscará.

AJUSTAMENTO DO NÍVEL DE POTÊNCIA
FUNÇÕES DE COZIMENTO MANUAIS: GUISADO E FRITAR



Tocar nas teclas circular no canto inferior direito para regular e ajustar o nível da potência.

1. As teclas circulares são semelhantes a virar um botão de controle. Simplesmente tocar na tecla (1) com um dedo e deslizar o dedo até à tecla (2) para aumentar a potência.
2. Se mexer o seu dedo no sentido das agulhas dum relógio, só da tecla (1) para a tecla (2) então o nível de potência aumentará só de um digito. Para diminuir o nível da potência, simplesmente mover-se no sentido contrário às agulhas dum relógio da tecla (2) para a tecla (1) .
3. Pode também aumentar ou diminuir o nível de potência de forma contínua deslizando continuamente sobre as teclas (1) a (4) no sentido das, ou contrário às, agulhas dum relógio.

NOTA: Característica de Paragem Automática

Quando o fogão a indução não é operado durante 2 horas então a unidade desligará automaticamente e um som beep tocará (excepto no caso da operação com as funções automáticas e a definição do cronómetro).

DICAS PARA COZINHAR

- Por óleo ou manteiga na panela ou frigideira pronta para a indução antes de ligar a unidade.
- Nunca iniciar o cozimento numa temperatura demasiado elevada porque isto pode fazer com que a comida queime.
- A cozinha a indução funciona rapidamente. Poderá necessitar de diminuir o período de tempo de cozimento requerido em algumas receitas.
- Nunca cozer demais. Adicionar água, vinho ou caldo às suas receitas se for necessário.
- Os alimentos que facilmente cozem demais devem ser removidos da frigideira logo que o cozimento tiver sido concluído.
- Tente secar a carne, peixe, galinha, etc. antes de adicionar óleo quente para evitar respingos desnecessários.
- Aconselhamos a usar utensílios de cozinha com um diâmetro inferior de 12-16cm para a fritura em óleo.
- Não fritar demasiada comida duma vez de forma a evitar que a temperatura do óleo diminua dramaticamente.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	**Solução**
A luz de potência ON / OFF não se acende.	Há um problema de ligação. Verificar se o aparelho está ligado à rede eléctrica e se a tomada está firmemente inserida no muro. A luz está defeituosa. Levar o aparelho ao seu centro de serviço aprovado mais próximo.
Quando carrego num botão de função, a luz indicadora não se acende.	A luz está defeituosa. Levar o aparelho ao seu centro de serviço aprovado mais próximo.
A luz do cronómetro não se acende quando fixo o cronómetro.	Está a tentar usar a definição do cronómetro com uma função de cozimento automática. Só pode usar a definição do cronómetro com as funções GUISADO ou FRITAR. A luz está defeituosa. Levar o aparelho ao seu centro de serviço aprovado mais próximo.

O nível de potência máximo para certas funções de cozimento é muito baixo.	Os níveis de potência pré-definidos para as funções de cozimento foram concebidos especialmente para uma tarefa de cozimento à mão. Existem para a sua conveniência e facilidade de uso. Passe para uma das funções de cozimento manuais para mais flexibilidade quando necessário.
A ventoinha funciona mas o aparelho não começou a cozer.	Tem de pressionar a tecla duma função de cozimento dentro de 1 minuto após pressionar a tecla de potência ON / OFF. Se não pressionar a tecla duma função de cozimento dentro de 1 minuto, o aparelho desligará e a ventoinha funcionará durante 1 minuto para arrefecer o aparelho.

DESIGN ESTRUTURAL E TÉCNICO AVANÇADO PARA A GARANTIA DA SUA SEGURANÇA

Código de Erro	Mensagem		O que deve fazer
E0	Circuito Interno e Protecção contra o Mau Funcionamento	No caso do circuito interno funcionar mal, o monitor LED indicará o erro “E0” e um som beep tocará cada segundo.	O som beep não parará até tocar na tecla “ON / OFF”. Visite o seu centro de serviço autorizado mais próximo.
E1	Protecção ‘Sem Panela’	O fogão a indução verificará a panela ou frigideira quando uma função de cozimento for seleccionada. No caso do erro “E1”, um som beep tocará cada 2 segundos. Isto ocorrerá se a panela ou frigideira for considerada anormal. A unidade desligará depois de tocar o alarme durante um período de 30 segundos.	Colocar uma panela ou frigideira adequada e pronta para a indução na área de cozimento. Se a panela ou frigideira estiver OK então o fogão a indução voltará para um estado de funcionamento dentro de 30 segundos.
E2	Protecção contra o Sobreaquecimento do IGBT	No caso do IGBT (transistor bipolar de porta isolada) sobreaquecer (alcançar uma temperatura acima de 150ºC), a unidade não produzirá mais nenhum calor.	Um som beep tocará até desligar a unidade. Verificar se a saída de ar não está tapada. Se estiver, remova o objecto que cobre a saída de ar e deixe o aparelho arrefecer. Depois da temperatura voltar a uma condição normal então pode ligar o aparelho e o fogão a indução funcionará normalmente.
E3	Protecção contra a Alta Tensão	No caso da tensão de alimentação se tornar	Verificar se a tensão da sua casa é adequada para

		anormal, acima de 280V, o fogão a indução deixará de aquecer e um som beep tocará cada segundo.	o fogão a indução. Depois da tensão ter voltado ao normal, o monitor LED e o fogão a indução funcionarão normalmente.
E4	Protecção contra a Baixa Tensão	No caso da tensão de alimentação se tornar anormal, abaixo de 140V, o fogão a indução deixará de aquecer e um som beep tocará cada segundo.	
E5	Protecção contra Circuito Aberto de Sensor Térmico e Curto Circuito	No caso do IGBT, sensor térmico ou placa de cristal preto se tornarem circuito aberto ou curto circuito então o fogão a indução deixará de aquecer. A unidade verificará o estado a cada minuto.	Um som beep tocará e não parará até que toque na tecla “ON / OFF”. Visite o seu centro de serviço autorizado mais próximo.
E6	Protecção contra o Sobreaquecimento da Placa	No caso da temperatura da placa de cristal preto ou do utensílio de cozinha se tornar demasiado elevada então o fogão a indução deixará de produzir calor.	Um som beep tocará a cada segundo e não parará até que toque na tecla “ON / OFF”. Desligue a unidade e deixe-a arrefecer durante aproximadamente 10 minutos. Depois voltar a ligar o aparelho e usar normalmente.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Descoloração, marcas de queimadura ou manchas podem resultar do uso de panelas e frigideiras que não foram adequadamente limpas.
- Limpar o fogão a indução após cada uso para evitar manchas causadas por uma acumulação de resíduos de alimentos ou gordura. Nunca deixar alimentos na superfície de cristal preto durante toda a noite.
- Desligar sempre a unidade na tomada e deixá-la arrefecer antes de começar a limpar.
- Limpar o fogão a indução enquanto ainda está morno após o uso. Passar apenas uma esponja ou pano de louça com água morna e sabão sobre a superfície de cristal preto. O detergente para a louça normal é em princípio suficiente. Para sujidade excessiva, depois da unidade ter arrefecido, lavar a superfície de cristal preto com uma esponja suave com um pouco de detergente de cozinha não abrasivo.
- Nunca raspar com utensílios duros ou afiados durante a limpeza.
- Usar uma esponja não abrasiva ou um pano de louça húmido para limpar o exterior do fogão a indução.

- Limpar a unidade a fundo para remover os resíduos de sabão. Assegurar-se que todas as partes estão bem secas.
- Usar um aspirador para absorver com cuidado a sujidade da entrada de ar e da ventilação.
- Não usar petróleo, acetona, vinagre, álcool, benzeno, lixívia, solventes, detergentes abrasivos ou esfregões para limpar o seu aparelho porque pode danificar o acabamento.
- Nunca submergir o cabo ou a tomada em qualquer líquido.
- Não deixar o fogão a indução de molho em água.
- Não colocar objectos pesados sobre a superfície de cristal preto porque esta superfície pode partir.
- Este aparelho é apenas para uso doméstico e não pode ser reparado pelo utilizador.
- Não abra ou troque quaisquer partes você mesmo. Procure um departamento de serviço elétrico especializado ou devolva ao fornecedor se for necessário algum conserto.
- Se a unidade não for usada por um período de tempo prolongado, guardá-la na sua embalagem original, num local seco e fora do alcance das crianças. Ao guardar, proteger a unidade de calor extremo, humidade, frio extremo e luz do sol directa. Limpar sempre a unidade em profundidade antes dum período de armazenamento prolongado.
- Um uso incorrecto pode provocar arranhaduras na superfície de cristal preto. Para evitar arranhaduras e descoloração, assegurar-se que segue as directivas de limpeza e manutenção acima mencionadas.

GUARDAR O APARELHO

- Desconecte a unidade da parede e limpe todas as partes como instruído acima. Certifique-se de que todas as partes estejam secas antes de guardar.
- Guarde o aparelho na sua caixa ou num lugar limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto ele estiver molhado ou sujo.
- Nunca enrole o fio em volta do aparelho.

SERVIÇO DE MANUTENÇÃO DO APARELHO

Não há partes substituíveis neste aparelho. Se a unidade não estiver funcionando corretamente, verifique o seguinte:

- Você seguiu corretamente as instruções.

- Que a unidade foi instalada corretamente e que a tomada está ligada na parede.
- Que o provedor de energia está ON.
- Que o plugue está firmemente seguro na tomada.

<u>Se ainda assim o aparelho não funcionar depois do acima</u>:

- Consulte o varejista para um possível conserto ou substituição. Se o varejista não resolver o problema, devolva o aparelho, certificando-se de:

- Embalar a unidade cuidadosamente na embalagem original.
- Anexar o recibo de compra.
- Dar um motivo para a devolução.

Se o fio fornecido estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou agente de serviço autorizado, para evitar qualquer dano. Se o conserto for necessário dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido para um centro de serviço da Home of Living Brands (Pty) Limited aprovado. Consertos fora da garantia ainda estarão disponíveis, mas serão cobrados.

SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

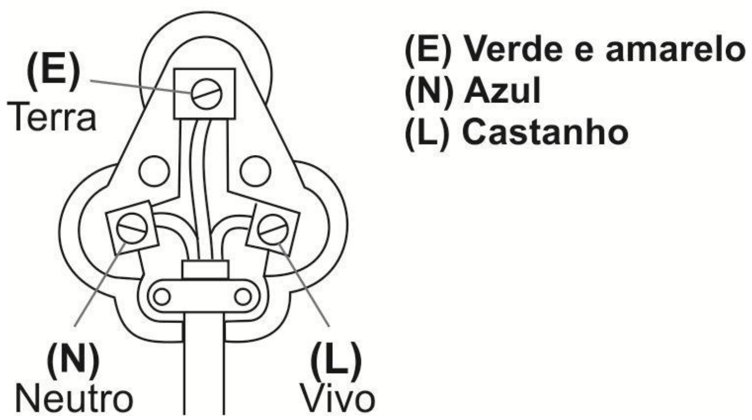
Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

Esta unidade destina-se a operar apenas na corrente indicada. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho. Ligue uma ficha de três pinos da seguinte maneira:

Os fios neste terminal de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte código:

Verde/Amarelo	= Terra
Azul	= Neutro
Castanho	= Vivo

AVISO: ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira:)



NO CASO DE RECLAMAÇÃO SOB GARANTIA, DEVE-SE TER ESTE RECIBO.

GARANTIA

1. Home Of Living Brands (Pty) Limited garante ao comprador original deste produto (“o cliente”) que o produto está sem defeitos de qualidade e manufatura que sob uso normal pessoal, familiar ou domiciliar e propósito pode manifestar dentro do período de 1 (um) ano da data de compra (“período da garantia”).
2. Se o cliente tiver comprador um produto e ele quebrar, estiver com defeito ou não funcionar adequadamente pelo período devido, o cliente deve notificar o fornecedor de quem comprou o produto (‘’o fornecedor”) dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos desta garantia devem ser acompanhadas pelo recibo de compra. Se não possuir o recibo, então a cobrança do conserto, e/ou do serviço deverá ser pago pelo cliente ao fornecedor.
3. O produto defeituoso deve ser levado ao centro de serviço do fornecedor representante para ter direito à garantia.
4. O fornecedor reembolsará, consertará ou trocará o produto nos termos desta garantia sujeita a requerimentos legislativos. Esta garantia será válida somente se o cliente não tiver quebrado ele mesmo o produto, ou usado de modo inapropriado. A garantia não inclui e não será usada para cobrir produtos danificados por causa de desastre, mau uso, falsificação, abuso ou modificação não autorizada ou conserto do produto.
5. Esta garantia somente será estendida ao produto fornecido na data da compra e não valerá para nenhuma das extensões anexadas ou instaladas pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar que o fornecedor conserte o produto e o produto quebrar ou não funcionar apropriadamente dentro de 3 (três) meses do conserto e não devido ao uso errado, falsificação ou modificação por ou da parte do cliente, então o fornecedor pode substituir o produto ou reembolsar o cliente.
7. O cliente poderá ser responsabilizado por certos custos se os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original ou se a embalagem estiver danificada. Isso será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

www.homeoflivingbrands.co.za

JOANESBURGO	N.º TEL. +2711 490-9600
CIDADE DO CABO	N.º TEL. +2721 552-5161
DURBAN	N.º TEL. +2731 792-6000

www.russellhobbs.co.za

www.facebook.com/RussellHobbsSA

Félicitations pour l'achat de notre plaque à induction Russell Hobbs. Chaque unité est produite pour garantir un maximum de sécurité et de fiabilité. Avant d'utiliser cet ustensile pour la première fois, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation et le conserver pour toute référence future.

INTRODUCTION

La cuisson à induction peut paraître décourageante, mais rappelez-vous que les plaques à induction sont aux plaques de cuisson conventionnelles ce que les micro-ondes sont aux fours traditionnels. Une plaque à induction n'est pas difficile à utiliser une fois que vous vous y faites. Prenez le temps de lire le manuel d'utilisation et de vous familiariser avec les commandes. Le fonctionnement de l'unité est semblable à celui d'une plaque traditionnelle, donc cela ne sera pas difficile.

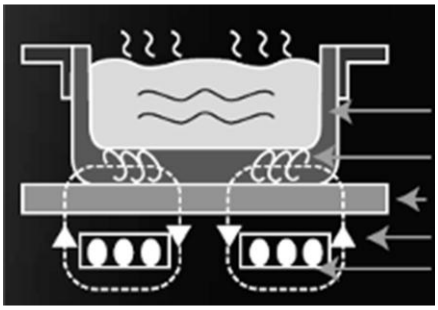
CARACTERISTIQUES DE LA PLAQUE A INDUCTION RUSSELL HOBBS

- Technologie à induction
- Puissante 2100W
- Une méthode de cuisson rapide, saine, sûre et qui fait économiser de l'énergie
- Une méthode plus sûre que les méthodes traditionnelles - pas de flammes se dégageant de la combustion du gaz et pas de résistances électriques rouges et brûlantes
- Réglages faciles avec commandes à pression
- 18 niveaux de puissance, de 100 à 2100W
- Paramètres de température réglables qui octroient un contrôle accru
- Surface raffinée en cristal noir avec écran digital LED
- Gamme de la surface chauffée : 26 cm x 26 cm
- 5 menus de cuisson à une touche : Soupe, Mijoter, Étuver, cuire à la Vapeur et Frire
- Équipée d'une fonction pause et d'un minuteur de 10 heures
- Pratique fonction de démarrage reporté (préétablie) de 24 heures
- Excellente pour les grands repas à la maison ! Peut servir de réchaud ou de surface de cuisson additionnelle
- Le design de la plaque, compact et portable, en fait l'appareil idéal pour les bungalow de campagne, les vacanciers, le camping, les caravanes ou les chambres d'étudiant.
- Conception structurelle et technique avancée pour une garantie de sécurité
- Fil électrique d'1 m
- Arrêt automatique après 2 heures sans fonctionnement
- Compatibles avec les onduleurs
- Convient seulement aux ustensiles de cuisine prêts pour l’induction
- Économisez jusqu’à 56% d’énergie en comparaison avec d’autres méthodes de cuisson
- Jusqu’à 56% plus rapide que les méthodes de cuisson traditionnelles
- Uniquement pour usage domestique

POURQUOI CHOISIR LA TECHNOLOGIE A INDUCTION

La cuisson à induction apporte dans la cuisine moderne une innovation qui fait économiser du temps. Non seulement cette méthode de cuisson est rapide, saine et sûre, mais elle permet également d'utiliser l'énergie plus efficacement. La cuisson à induction vous offre la commodité de la cuisson moderne tout en vous faisant épargner.
Une plaque à induction est l'appareil idéal pour toutes les maisons et pour toutes les occasions. Par exemple, elle s'avère parfaite pour les grands repas de famille. Vous pouvez l'utiliser comme réchaud d'appoint pour garder vos plats au chaud, ou comme surface de cuisson ultérieure. Utilisez-la dans vos pavillons de jardin, lorsque vous faites du camping ou vous voyagez en caravane, ou même comme plan de cuisson dans unechambre d'étudiant.

COMMENT ÇA MARCHE?



Une plaque à induction utilise la chaleur à induction pour réchauffer directement une casserole ou une poêle. Les méthodes de cuisson traditionnelles transfèrent la chaleur des résistances chauffantes, serpentins, ou gaz, par exemple dans des plaques chauffantes en spirales ou en une taque, dans les cuisinières électrique et au gaz.

Dans une plaque à induction sous la surface de cuisson il y a un serpentin en fil de cuivre. Dans ce serpentin passe un courant électrique alterné qui produit un champ magnétique oscillant. Ce champ induit un courant électrique dans la casserole ou poêle. C'est cette technologie résistive à la chaleur qui chauffe instantanément la casserole ou la poêle. Le serpentin même ne se réchauffé pas, s'il n'y a pas de casserole ou poêle posées sur la plaque, il n'y a pas de production de chaleur.

Une plaque à induction réchauffe immédiatement l’ustensile de cuisson, comme le fait le gaz, mais vous permet d'avoir un contrôle accru sur le processus de cuisson. La possibilité d'être brûlés par la plaque est aussi réduite par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles, puisque la surface de l'unité se réchauffe uniquement en contact avec l’ustensile de cuisson. Il n'y a pas de flammes, ni de résistances électriques chauffées comme c'est le cas des appareils de cuisson traditionnels.

L'induction ne réchauffe pas l'air autour de l'appareil de cuisson, de la casserole ou de la poêle, ce qui fait faire une ultérieure économie d'énergie. L'air qui circule sur la surface de la plaque pour refroidir les éléments électroniques internes n'est qu'un peu au-dessus de la température ambiante.

La cuisson par induction encourage un style de vie plus sain et équilibré. Cette méthode utilise des températures élevées et réduit les temps de cuisson, ce qui contribue à enfermer les éléments nutritifs et la bonté naturelle des aliments !

Les plaques à induction sont conçues pour être utilisées avec les casseroles et les poêles à induction. Pour vérifier si vos ustensiles de cuisine sont compatibles, essayez de poser un aimant au fond de vos casseroles. Si l'aimant reste en place cela signifie que vos ustensiles de cuisson sont compatibles et peuvent être utilisés avec une plaque à induction.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il est toujours important de suivre les consignes de sécurité y compris ce qui suit :

1. Avant d'utiliser un appareil électrique lire attentivement les instructions.
2. S'assurer que le voltage indiqué sur l'étiquette corresponde au voltage de la maison.
3. Utilisez toujours une prise que vous consacrerez à la plaque à induction. Ne connectez jamais l'unité à une prise partagée avec d'autres appareils électriques.
4. Une utilisation incorrecte ou non appropriée peut endommager l'appareil et provoquer des blessures à l'usager.
5. Cet appareil est conçu uniquement pour l'utilisation domestique. L'utilisation à des fins commerciales de cet appareil annule la garantie et le fournisseur ne pourra être tenu responsable de tout dommage ou accident causé par l'appareil lorsque son usage diffère de celui prévu.
6. Éviter tout contact avec les parties en mouvement.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à mobilité réduite, dont les capacités sensorielles ou mentales sont amoindries, ou manquant de l'expérience ou des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elle aient reçu de cette dernière des instructions d'utilisation de l'appareil.
8. Les enfants devraient être toujours surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

9. Inspecter et brancher régulièrement le fil électrique pour vérifier qu'il ne soit pas endommagé. If the cordor the plugisdamaged, the manufacturer or a qualifiedperson must replace it in order to avoid an electricalhazard.
10. Faites attention que l'appareil en fonction ne soit pas en contact avec rideau, revêtements muraux, vêtements, torchons de cuisine ou autres matériels inflammables. Lorsque vous travaillez sur des surfaces qui craignent la chaleur, il est conseillé d'utiliser un tapis isolant. Lorsque l'unité est en fonction ne pas la déposer sur des surfaces en plastique, en tissu ou sur des tapis. Ne posez pas l'unité sur une surface en tapis ou en vinyl, ou sur toute autre surface qui craint la chaleur.
11. N'utilisez pas cet appareil sur une table en fer ou en acier, puisque le champ magnétique oscillant pourrait réchauffer la table aussi.
12. Ne réchauffez pas une casserole vide puisque cela pourrait plier la base de la casserole ou endommager le serpentin chauffant.
13. Ne surchauffez pas un ustensile de cuisson. Ne remplissez pas trop un utensile de cuisson.
14. Pendant l'utilisation ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant le nettoyage.
15. Après chaque usage, s'assurer que le bouton soit en position « Off » ou « O ».
16. Ne placez pas d'objets métalliques, couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, canettes ou papier aluminium, sur la surface de la plaque de cuisson.
17. Ne placez rien entre la casserole et l'appareil.
18. L'unité tolère un poids maximum de 5 kg.
19. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou par un système de commande à distance.
20. DANGERS DE BRULURES Soyez très prudents. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonction. Il est recommandé de ne pas déplacer l'unité lorsqu'elle est en fonction et qu'il y a une casserole ou une poêle dessus, quand l'interrupteur est allumé ou avant qu'elle ne soit refroidie.
21. Faites attention à la vapeur chaude qui se dégage des ustensiles de cuisson pendant la cuisson ou lorsque vous enlevez le couvercle.
22. Évitez le contact direct avec les zones de cuisson immédiatement après la cuisson puisqu'elles pourraient avoir retenu la chaleur de la casserole.
23. NE placez PAS le produit près de matériaux inflammables.
24. Les aliments ne devraient pas être gardés chauds pendant plus de 4-6 heures pour en garantir la fraîcheur.
25. N'utilisez pas cet appareil pour réchauffer des aliments directement dans la canette puisque ceci pourrait provoquer l'explosion de la cannette suite à l'accumulation de pression.
26. Avant de nettoyer ou de ranger l'appareil assurez-vous qu'il soit complètement froid.

27. Ne pas utiliser l'appareil s'il a été endommagé d'une manière quelconque ou en cas de chute. En cas de dommage, faire examiner et/ou réparer l'unité par un agent agréé.
28. N'utilisez pas des agents abrasifs agressifs, des produits de nettoyage caustiques ou des produits pour le nettoyage du four.
29. Afin de réduire les risques d'électrocution, ne pas immerger ou exposer à l'eau ou à tout autre liquide l'appareil, le fil ou la prise. Do not touch the power cord or plugwithwet hands.
30. Ne pas immerger l'unité dans l'eau ou dans tout autre liquide pour la nettoyer. Ne pas placer l'unité dans le lave-vaisselle.
31. N'utilisez pas l'appareil dans la salle de bain ou près d'un point d'eau.
32. L'unité ne peut pas être immergée dans l'eau complètement ou partiellement.
33. Pour enlever la prise la tenir fermement. Ne pas tirer le fil pour déconnecter l'appareil de la prise de courant. Déconnecter l'unité lorsqu'elle n'est pas en fonction ou lors du nettoyage ou du démontage.
34. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le producteur pourrait provoquer des accidents, des incendies ou des électrocutions.
35. Le fin fourni est court afin d'éviter tout risque de suffocation ou de blessure suite au trébuchement sur un fil plus long.
36. NE PAS transporter l'appareil en le soulevant par le fil d'alimentation.
37. Ne pas laisser le fil pendre d'une table ou d'un plan de travail. S'assurer que le fil ne soit pas en une position où il pourrait être tiré par mégarde.
38. Ne pas laisser le fil en contact avec des surfaces chaudes et ne pas placer sur ou près d'un réchaud au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
39. Ne pas placer l'appareil près d'objets qui sont affectés par les aimants tels que : radios, télévisions, cartes bancaires et cassettes.
40. Positionner l'appareil sur une surface ferme, horizontale et résistante à la chaleur, près d'une prise électrique et hors de portée des enfants.
41. Ne pas utiliser l'appareil sur une taque ou gaz ou près d'une flamme libre. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
42. Ne pas bloquer la prise d'air ou le conduit d'évacuation. Utiliser l'unité avec suffisamment d'espace libre autour. Maintenir la face avant ainsi que le côté droit et gauche de l'unité sans obstacles. S'assurer qu'il y a au moins 10cm d'espace libre autour de l'unité pour éviter la surchauffe.
43. L'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée. Cependant si l'utilisation d'une rallonge s'avère nécessaire, s'assurer qu'elle soit adaptée à la consommation de courant de l'appareil afin d'éviter tout risque de surchauffe de la rallonge, de l'appareil ou de la prise. Ne pas placer la rallonge dans un endroit où elle

peut facilement être tirée par un enfant ou un animal ou où elle peut provoquer des trébuchements.

44. Cetappareil ne convient pas à l'utilisation à l'extérieur. Uniquement pour usage domestique. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre but sauf celui pour lequel il a été conçu.
45. Le producteur n'est pas responsable de dommages ou accidents causés par une utilisation incorrecte du produit ou suite à des réparations effectuées par un agent non agréé.
46. Si la surface en cristal noir présente des fêlures, veuillez débrancher l'appareil et le rapporter immédiatement dans un centre d'entretien agréé.
47. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer soi-même. Rapporter l'appareil à un agent agréé pour qu'il soit examiné, réglé ou réparé. Insister pour que les pièces utilisées soient des originaux. Le manque de respect de ces précautions et instructions pourrait compromettre le fonctionnement de la machine.

SCHEMA DES ELEMENTS





A. Plaque de cuisson en cristal noir
B. Châssis principal
C. Panneau de contrôle
D. Écran LED
E. Ventilateur

PANNEAU DE CONTRÔLE



A. Écran LED
B. Alimentation : ON / OFF
C. Pause
D. Fonction cuisson automatique : Soupe
E. Fonction cuisson automatique : Mijoter
F. Fonction cuisson automatique : Vapeur
G. Fonction cuisson automatique : Étuver
H. Fonction cuisson automatique : Frire
I. Minuteur
J. Présélection
K. Touches +/- (pour établir le temps de cuisson, le niveau de puissance et la température de cuisson)

AVANT LA PREMIERE MISE EN FONCTION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, sortez-le de la boîte et éliminez tout emballage de protection. RAPPEL : NE LAISSEZ PAS TRAINER LES EMBALLAGES PUISQU'ILS POURRAIENT ETRE DANGEREUX POUR LES ENFANTS.
- Nettoyez soigneusement l'unité en passant un torchon légèrement humide imbibé de produit vaisselle sur le panneau de contrôle et la zone de cuisson. Séchez immédiatement avec un torchon doux ou avec du papier de cuisine.
- Ne pas utiliser d'agents corrosifs, de brosses en métal ou en nylon ou des objets pointus comme des couteaux ou des spatules.



ARTICLES CULINAIRES QUI PEUVENT ÊTRE UTILISES AVEC UNE PLAQUE A INDUCTION :

Matériel : acier, fonte, fer émaillé, acier inoxydable
Forme : casseroles ou poêle au fond plat
Taille : Diamètres allant de 12 à 26 cm
Poids : articles dont le poids va jusqu'à 5 kg (aliments y compris)



Casserole en fer émaillé | Casserole en fer ou en fer émaillé | Poêlon en fonte | Casserole en fer | Poêle à frire | Casserole en acier inoxydable | Poêlon en fer

ARTICLES DE CUISINE QUI NE SONT PAS CONÇUS POUR ÊTRE UTILISÉS AVEC UNE PLAQUE À INDUCTION :

Matériel : verre résistant à la chaleur, céramique, cuivre, laiton, aluminium

Forme : convexe ou concave. Fonds arrondis

Taille : diamètre inférieur à 12 cm

Poids : articles dont le poids dépasse les 5 kg (aliments y compris)



Casserole au fond creux | Casserole en aluminium | Article dont le fond mesure moins de 12 cm de diamètre | Casserole avec pieds | Casserole en céramique | Casserole en verre résistant à la chaleur

NOTE : La plaque à induction ne va pas chauffer et va afficher un message d'erreur dans les situations suivantes :

- × Lorsqu'une fonction de cuisson a été sélectionnée mais il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- × Lorsque l'ustensile de cuisine utilisé n'est pas conçu pour l'utilisation sur une plaque à induction
- × Lorsque la forme de la casserole ou de la poêle n'est pas correcte ou si son diamètre est trop petit
- × Lorsque l'ustensile de cuisine est trop lourd

GUIDE DE REFERENCE RAPIDE

	FONCTIONS				
	SOUPE	**MIJOTER**	**VAPEUR**	**ÉTUVER**	**FRIRE**
Type de fonction	Automatique	Automatique	Automatique	Manuelle	Manuelle
Indication écran	Lignes courantes et barres du niveau de puissance	Lignes courantes et barres du niveau de puissance	Temps de cuisson restant et barres de niveau de	Ampérage et barres du niveau de puissance	Température et barres du niveau de puissance

			puissance		
Puis-je utiliser la présélection (démarrage retardé) avec cette fonction ?	Oui	Oui	Oui	Non	Non
Gamme de températures	300-1200W	300-1200W	1200-2100W	100-2100W	60-240°C
Puis-je régler le niveau de puissance pendant la cuisson ?	Non, l'unité a son propre modèle optimal de chauffage	Non, l'unité a son propre modèle optimal de chauffage	Non, l'unité a son propre modèle optimal de chauffage	Oui	Oui
Temps de cuisson par défaut	2 heures	1 heure	25 minutes	-	-
Puis-je régler le minuteur de cuisson ?	Oui, à partir d'1 heure et jusqu'à 3 heures et 59 minutes	Oui, à partir d'1 heure et jusqu'à 3 heures et 59 minutes	Oui, à partir de 10 minutes et jusqu'à 3 heures et 59 minutes	Oui, à partir d'1 minute et jusqu'à 9 heures et 59 minutes	Oui, à partir d'1 minute et jusqu'à 9 heures et 59 minutes
Passe automatiquement en mode réchaud ?	Oui. Sera actif pendant 2 heures avec un cycle à 60°C à 100W.	Oui. Sera actif pendant 1 heure avec un cycle à 60°C à 100W.	Non	Non	Non

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Placez l'unité sur une surface sèche, stable et à niveau, près d'une prise et courant et en dehors de la portée des enfants.
2. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant.
3. L'écran LED va clignoter ”-----“ ainsi que le voyant à côté de la touche “ ON / OFF ”. Veuillez noter que l'unité n'est pas encore en fonction.
4. Poussez la touche "ON / OFF" pour allumer l'appareil. Vous entendrez un petit avertissement sonore et l'écran LED va afficher des lignes continues "-----", et non plus clignotantes. Le voyant près de la touche "ON / OFF" va aussi arrêter de clignoter. L'unité est maintenant en veille et le ventilateur de l'appareil va se mettre en route.
5. Placez la casserole ou la poêle sur la zone de cuisson.
6. Placez les ingrédients dans la casserole suivant la recette.
7. Si nécessaire, réglez la fonction Présélection (démarrage retardé). Voir la section FONCTION DE PRESELECTION. NOTE : la fonction de Présélection fonctionne uniquement avec les fonctions de cuisson automatique.

8. Pour commencer la cuisson, sélectionnez une des touches de fonction de cuisson. La plaque à induction va fonctionner normalement lorsqu'une casserole adaptée sera placée sur la surface de cuisson.
   NOTE: S'il n'y a pas de sélection de fonction endéans une minute, l'unité va automatiquement s'éteindre.
9. Ensuite, réglez le niveau de puissance selon la nécessité. Voir la section PARAMETRES DE PUISSANCE. NOTE : le niveau de puissance peut être réglé uniquement avec les fonctions de cuisson manuelle.
10. Maintenant, vous pouvez régler le temps de cuisson nécessaire. Voir la section PARAMETRES DU MINUTEUR.
11. Pour éteindre l'unité, pressez la touche "ON / OFF" une seule fois.

NOTE :

- Pendant les fonctions de cuisson automatique, l'écran LED va afficher des lignes déroulant en sens horaire.
- Pour afficher le temps de cuisson restant pendant la cuisson même, il suffit d'appuyer une fois sur la touche MINUTEUR.
- Pendant la cuisson, il est possible de passer à une fonction de cuisson différente. Si vous voulez sélectionner une fonction de cuisson différente, il vous suffit de pousser la touche de la fonction désirée. Veuillez noter que vous devrez réintroduire les présélections, le niveau de puissance et / ou les paramètres de temps.
- A la fin du processus de cuisson, l'écran LED va afficher le mot "END" (FIN) et vous entendrez un avertissement sonore 5 fois.

FONCTION DE PRÉSÉLECTION

La fonction PRESELECTION est active uniquement avec les fonctions de cuisson automatique, comme SOUPE, MIJOTER ET VAPEUR. Le temps PRESELECTIONNE vous permet d'établir le temps de début des fonctions de cuisson automatique. Cela peut être programmé d'une minute à 23 heures et 59 minutes.

- Poussez une fois sur la touche PRESELECTION. L'écran LED va afficher "00 00". Les chiffres "00" à gauche vont clignoter en indiquant ainsi que vous pouvez présélectionner l'heure. Le voyant de la touche PRESELECTION sera aussi allumé.
- Pour effectuer le réglage, déplacez simplement le doigt sur les touches circulaires sur la partie en bas à droite de l'unité.

- Poussez encore une fois sur la touche PRESELECTION. Les chiffres "00" à droite vont clignoter en indiquant ainsi que vous pouvez présélectionner les minutes. Réglez le temps en poussant les touches circulaires.
- Une fois que vous aurez établi le temps de PRESELECTION, poussez sur une des touches de fonction automatique : SOUPE, MIJOTER ou VAPEUR. Le voyant lumineux de la fonction sélectionnée va s'allumer. Le temps de présélection va commencer à découler jusqu'à "0" et ensuite la fonction programmée va s'exécuter.
- Si vous ne poussez pas une touche de fonction endéans une minute, l'unité va automatiquement s'éteindre.

Par exemple : s’il est 13h00 et vous voulez que l'unité commence la fonction de cuisson à 18h00, réglez le minuteur sur 05:00 heures. Cinq heures plus tard, à 18h00, l'appareil va automatiquement commencer la cuisson.

PARAMÈTRES DU MINUTEUR

NOTE : Le minuteur ne fonctionne pas en mode veille. Le temps maximum du minuteur est 9 heures et 59 minutes. Le temps minimum est 1 minute.

- Après avoir sélectionné les touches des fonctions ETUVER ou FRIRE, poussez deux fois sur la touche MINUTEUR pour régler le voyant de l'heure sur l'écran LED. Le voyant va clignoter en indiquant ainsi qu'il peut être réglé.
- Pour effectuer le réglage, touchez les touches circulaires. Touchez la touche (1)  d'un doigt et faites glisser le doigt sur la touche (2)  pour augmenter le temps d'1 heure. Continuez à faire glisser le doigt pour augmenter le paramètre. De la même manière, bougez le doigt en sens anti-horaire pour diminuer le paramètre.
- Touchez à nouveau la touche MINUTEUR pour régler le voyant des minutes sur l'écran LED. Le voyant va clignoter en indiquant ainsi qu'il peut être réglé.
- Une fois que vous avez obtenu le temps désiré, ne poussez aucune touche pendant quelques secondes, ensuite l'appareil va automatiquement confirmer votre sélection.
- Le minuteur va commencer le compte à rebours.

- Quant le compte à rebours arrive à "0" vous entendrez un avertissement sonore 5 fois, ensuite l'unité va s'éteindre.
- Vous pouvez toucher la touche "ON / OFF" pour rallumer l'unité et toucher une autre touche de fonction pour continuer la cuisson.

NOTES :

- Si lorsque vous voulez régler le temps, vous continuez à pousser les touches circulaires au-delà de la limite de 9 heures et 59 minutes, l'unité va recommencer depuis le début et reprendre de l'unité minimum de 10 minutes. La même chose se produit avec les paramètres du minuteur. Après avoir atteint le minimum de 10 minutes l'unité va passer immédiatement au paramètre maximum de 9 heures et 59 minutes.
- Vous ne pouvez pas utiliser la fonction MINUTEUR comme une minuterie de cuisine, comme c'est le cas dans les fours traditionnels ou à micro-ondes. Le but de ce MINUTEUR est seulement d'établir le temps de cuisson nécessaire.

PARAMETRES DE PUISSANCE

Le niveau de puissance, l'ampérage et les paramètres de température ne peuvent pas être réglés séparément. Ces paramètres peuvent être réglés de 1 à 18 en touchant les touches circulaires. Ce tableau vous montre le changement de niveau de puissance, l'ampérage correspondant et les températures correspondant à chaque touche des touches circulaires, ainsi qu'ils seront affichés sur l'écran LED.

Les barres du niveau de puissance sont visibles sur le côté droit du panneau de contrôle, près des touches des fonctions. Elles sont indiquées par une ligne LED croissante ou décroissante. Plus la puissance est élevée, plus de lignes LED vous aurez. L'ampérage et les indications de température seront affichés selon les paramètres des différents modes de cuisson.

Niveau de puissance		Ampérage	Température (°C)
1	Bas	100	60
2			
3			
4			
5			
6		300	90
7		500	120
8		800	140
9	Moyen	1000	150
10		1200	160
11		1400	170
12		1500	180
13		1600	190
14		1700	200
15		1800	210
16		1900	220
17	Élevé	2000	230
18		2100	240

NOTE : Les sept premiers niveau sont à puissance alternée. Le niveau de puissance sera moyen dans les sept premiers niveaux - 300W.

FONCTIONS DE CUISSON

FONCTION SOUPE

- Poussez une fois sur la touche SOUPE. Le voyant lumineux à côte de la touche SOUPE va s'allumer et la fonction va s'exécuter.
  NOTE : Le niveau de puissance / l'intensité de chaleur ne peuvent pas être réglés lorsque cette fonction est active. La casserole va automatiquement être chauffée au niveau de puissance 10 ou 1200W. Maintenant, l'écran LED va afficher des lignes déroulant en sens horaire.
- Poussez une fois sur la touche MINUTEUR. L'écran LED va afficher "2 00" et va commencer le compte à rebours jusqu'à ce qu'il ait atteint le "0". Le minuteur peut

être programmé de 1 heure à 3 heures et 59 minutes. Lorsque le "0" est atteint, l'écran LED va afficher "END" (FIN).

- Une fois que le "0" est atteint et que l'écran LED affiche "END" (FIN), l'unité va automatiquement se mettre en mode réchaud afin de garder les aliments chauds à la température idéale de service. Cette fonction restera active pendant 2 heures à 60°C/100W. Veuillez noter qu'à ce stade la température ne peut pas être réglée. Après 2 heures l'unité va s'éteindre automatiquement et le ventilateur de refroidissement va s'éteindre une minute après.
- Pour arrêter la fonction automatique de réchaud il suffit de toucher une fois la touche "ON / OFF".

FONCTION MIJOTER

- Poussez une fois sur la touche MIJOTER. Le voyant lumineux à côte de la touche MIJOTER va s'allumer et la fonction va s'exécuter.
  NOTE : Le niveau de puissance / l'intensité de chaleur ne peuvent pas être réglés lorsque cette fonction est active. La casserole va automatiquement être chauffée au niveau de puissance 10 / 1200W. Maintenant, l'écran LED va afficher des lignes déroulant en sens horaire.
- Poussez une fois sur la touche MINUTEUR. L'écran LED va afficher "1 00" et va commencer le compte à rebours jusqu'à ce qu'il ait atteint le "0". Le minuteur peut être programmé de 30 minutes à 3 heures et 59 minutes.
- Une fois que le "0" est atteint et que l'écran LED affiche "END" (FIN), l'unité va automatiquement se mettre en mode réchaud afin de garder les aliments chauds à la température idéale de service. Cette fonction restera active pendant 1 heure à 60°C/100W. Veuillez noter qu'à ce stade la température ne peut pas être réglée. Après 2 heures l'unité va s'éteindre automatiquement et le ventilateur de refroidissement va s'éteindre une minute après.
- Pour arrêter la fonction automatique de réchaud il suffit de toucher une fois la touche "ON / OFF".

FONCTION VAPEUR

- Poussez une fois sur la touche VAPEUR. Le voyant lumineux à côte de la touche VAPEUR va s'allumer et la fonction va s'exécuter.
  NOTE : Le niveau de puissance / l'intensité de chaleur ne peuvent pas être réglés lorsque cette fonction est active. La casserole va automatiquement être chauffée au niveau de puissance 17 / 2000W.

- L'écran LED va afficher "0 25" et va commencer le compte à rebours jusqu'à ce qu'il ait atteint le "0". Le minuteur peut être programmé de 10 minutes à 3 heures et 59 minutes.
- A la fin du processus de cuisson, l'écran LED va afficher le mot "END" (FIN) et vous entendrez un avertissement sonore 5 fois pour indiquer que le processus de cuisson est terminé. Le ventilateur de refroidissement va s'arrêter une minute après.
- L'unité s'est éteinte. L'écran LED va clignoter ”-----“ ainsi que le voyant à côté de la touche “ ON / OFF ”.

FONCTION ETUVER

- Poussez une fois sur la touche ETUVER. Le voyant lumineux à côte de la touche ETUVER va s'allumer et la fonction va s'exécuter.
  NOTE : Initialement, la casserole va automatiquement être chauffée au niveau de puissance 10 / 1200W. L'écran LED va afficher "1200".
- Cependant, le niveau de puissance / l'intensité de chaleur peuvent être réglés lorsque cette fonction est active. Pour régler la chaleur touchez les touches circulaires (1-4). Le niveau de puissance plus élevé est le niveau 18 à 2100W, le niveau le plus bas est le 1 à 100W. Les sept premiers niveaux sont à puissance alternée. Le niveau de puissance sera moyen dans les sept premiers niveaux.
- Poussez une fois sur la touche MINUTEUR. L'écran LED va afficher "0 00". Une fois le temps établi, le compte à rebours va commencer et s'arrêtera au "0". Le minuteur peut être programmé de 30 minutes à 9 heures et 59 minutes. Lorsque le "0" est atteint, l'écran LED va afficher "END" (FIN).
- Pour arrêter le processus de cuisson il suffit de toucher la touche "PAUSE" une seule fois. L'écran LED va afficher "STOP". Pour reprendre la cuisson il suffit de toucher encore une fois la touche "PAUSE". NOTE : la fonction PAUSE est active uniquement avec les fonctions manuelles de cuisson.
- A la fin du processus de cuisson, l'écran LED va afficher le mot "END" (FIN) et vous entendrez un avertissement sonore 5 fois pour indiquer que le processus de cuisson est terminé. Le ventilateur de refroidissement va s'arrêter une minute après.
- L'unité s'est éteinte. L'écran LED va clignoter ”-----“ ainsi que le voyant à côté de la touche “ ON / OFF ”.

FONCTION FRIRE

- Poussez une fois sur la touche FRIRE. Le voyant lumineux à côte de la touche FRIRE va s'allumer et la fonction va s'exécuter.

- NOTE : Cependant, le niveau de puissance / l'intensité de chaleur peuvent être réglés lorsque cette fonction est active.
- Initialement la poêle ou la casserole vont être chauffées au niveau max de puissance 18 / 2100W / 240°. L'écran LED va afficher "240°". Le voyant lumineux de température va afficher "°C".
- Pour passer de la température de 240°C à 160°C vous pouvez toucher la touche FRIRE. Sinon, vous pouvez régler la chaleur en touchant les touches circulaires. Le niveau de puissance le plus bas est le 1 à 60°C.
- Touchez la touche MINUTEUR et l'écran LED va afficher "0 00". Le minuteur peut être programmé de 1 minute à 9 heures et 59 minutes. Une fois le temps réglé, l'unité va commencer le compte à rebours jusqu'à ce qu'il ait atteint le "0".
- Pour arrêter le processus de cuisson il suffit de toucher la touche "PAUSE" une seule fois. L'écran LED va afficher "STOP". Pour reprendre la cuisson il suffit de toucher encore une fois la touche "PAUSE". NOTE : la fonction PAUSE est active uniquement avec les fonctions manuelles de cuisson.
- A la fin du processus de cuisson, l'écran LED va afficher le mot "END" (FIN) et vous entendrez un avertissement sonore 5 fois pour indiquer que le processus de cuisson est terminé. Le ventilateur de refroidissement va s'arrêter une minute après.
- L'unité s'est éteinte. L'écran LED va clignoter ”-----“ ainsi que le voyant à côté de la touche “ ON / OFF ”.

REGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE
FONCTIONS CUISSON MANUELLE : ETUVER ET FRIRE



Réglez le niveau de puissance en touchant les touches circulaires en bas à droite.

1. Les touches circulaires sont semblables à une manette de contrôle. Pour augmenter la puissance, touchez simplement la touche (1)  d'un doigt et faites-le glisser jusqu'à la touche (2)  .

2. Si vous déplacez le doigt en sens horaire uniquement de la touche (1) à la touche (2) le niveau de puissance va augmenter seulement d'une unité. Pour diminuer le niveau de puissance, déplacez simplement le doigt en sens anti-horaire de la touche (2) à la touche (1) .
3. Vous pouvez également augmenter ou diminuer de manière continue le niveau de puissance en faisant glisser continuellement le doigt sur les touches (1) à (4) en sens horaire ou anti-horaire.

NOTE : Fonction d'arrêt automatique

Lorsque vous n'activez pas la plaque à induction endéans 2 heures, l'unité va automatiquement s'éteindre et un signal sonore va se produire (sauf lorsque les fonctions automatiques et le minuteur sont actifs).

CONSEILS DE CUISSON

- Avant d'allumer l'unité, versez de l'huile ou du beurre sur le fond de l'ustensile de cuisine que vous utilisez.
- Ne commencez jamais la cuisson à une température trop élevée, vous risquez de brûler vos aliments.
- La cuisson à induction est rapide. Dans certaines recettes vous pourriez devoir diminuer les temps de cuisson.
- Ne faites jamais cuire trop longtemps. Si nécessaire, ajouter eau, vin ou bouillon à vos préparations.
- Les aliments qui sont très vite trop cuits doivent être enlevés du poêlon dès que leur cuisson est terminée.
- Bien essuyer viande, poisson, volaille, etc. avant de les verser dans de l'huile chaude afin de prévenir les éclaboussements.
- Nous conseillons l'utilisation d'ustensiles de cuisine dont le fond à un diamètre de 12-16 cm lorsque vous désirez faire des fritures.
- Ne pas frire de grandes quantités d'aliments en une fois afin de prévenir la chute drastique de température de l'huile.

GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Solution
Le voyant ON / OFF ne s'allume pas.	Il y a un problème de connexion. Vérifiez si l'appareil est relié à la prise de courant et si la prise a été bien insérée. Le voyant est défectueux. Rapportez l'appareil chez le centre d'entretien agréé le plus proche.
Quand je pousse une touche de fonction, le voyant lumineux ne s'allume pas.	Le voyant est défectueux. Rapportez l'appareil chez le centre d'entretien agréé le plus proche.
Le voyant du minuteur ne s'allume pas quand je règle le minuteur.	Vous essayez d'utiliser le minuteur avec une fonction de cuisson automatique. Vous pouvez utiliser le minuteur uniquement avec les fonctions ETUVER ou FRIRE. Le voyant est défectueux. Rapportez l'appareil chez le centre d'entretien agréé le plus proche.
Le niveau maximum de puissance de certaines fonctions de cuisson est très bas.	Les niveaux de puissance établis pour les fonctions de cuisson ont été conçus spécialement pour le type de cuisson choisi. Ils sont conçus pour votre commodité et facilité d'utilisation. Lorsque vous désirez avoir une plus grande flexibilité utilisez une des fonctions manuelles de cuisson.
Le ventilateur est en fonction mais l'unité n'a pas commencé la cuisson.	Vous devez pousser une touche de fonction endéans une minute après avoir poussé la touche ON / OFF. Si vous ne sélectionnez pas une fonction de cuisson endéans une minute, l'appareil va s'éteindre et le ventilateur va être actif pendant encore une minute pour refroidir l'unité.

CONCEPTION STRUCTURELLE ET TECHNIQUE AVANCÉE POUR UNE GARANTIE DE SÉCURITÉ

<table>
<tr><th>Code d'erreur</th><th colspan="2">Message</th><th>Ce que vous devriez faire</th></tr>
<tr><td>E0</td><td>Protection circuit interne et mauvais fonctionnement</td><td>Si le circuit interne ne fonctionne pas bien, l'écran LED va afficher un code d'erreur "E0" et vous entendrez un avertissement sonore toutes les minutes.</td><td>L'avertissement sonore va continuer jusqu'à ce que vous poussez la touche "ON / OFF". Rendez-vous dans le centre d'entretien agréé le plus proche.</td></tr>
<tr><td>E1</td><td>Protection pas d'ustensile de cuisson</td><td>Au moment de sélection de la fonction de cuisson, la plaque à induction va vérifier s'il y a une casserole ou une poêle.
Si l'erreur "E1" se vérifie, un avertissement sonore va retentir toutes les 2 secondes. Ceci aura lieu si l'ustensile de cuisine est considéré anormal. Après avoir sonné l'alarme pendant 30 secondes, l'unité va s'éteindre.</td><td>Placez la casserole ou la poêle adaptées sur la zone de cuisson. Si l'ustensile choisi est OK alors la plaque à induction va se remettre en fonction dans les 30 secondes.</td></tr>
<tr><td>E2</td><td>Protection surchauffe IBGT</td><td>Si l'IGBT (transistor bipolaire à grille isolée) surchauffe (atteint une température au-dessus de 150°C), l'unité ne produira plus de chaleur.</td><td>Vous entendrez un avertissement sonore jusqu'à ce que vous ayez éteint l'unité :

Vérifiez si la sortie d'air n'est pas couverte. Si c'est le cas, dégagez l'objet qui obstrue la sortie d'air et laisser l'appareil refroidir.

Une fois que la température redevient normale, vous pouvez rallumer l'appareil et la plaque à induction va fonctionner de nouveau normalement.</td></tr>
<tr><td>E3</td><td>Protection Survoltage</td><td>Dans le cas ou le voltage d'alimentation devenait anormal, au-dessus de 280V, la plaque à induction ne va plus chauffer et vous entendrez un avertissement sonore toutes les secondes.</td><td rowspan="2">Vérifiez si le voltage de votre habitation est compatible avec celui de la plaque à induction.

Une fois que le voltage revient à la normale, l'écran LED et la plaque à induction vont fonctionner normalement.</td></tr>
<tr><td>E4</td><td>Protection Sous voltage</td><td>Dans le cas ou le voltage d'alimentation devenait anormal, au-dessous de 140V, la plaque à induction ne va plus chauffer et vous entendrez un avertissement sonore toutes les secondes.</td></tr>
</table>

E5	Protection Circuit capteur thermique ouvert et court circuit	Si le capteur thermique du IGBT ou de la plaque en cristal noir devait être ouvert ou en court, la plaque à induction ne va plus chauffer. L'unité va vérifier cet état toutes les minutes.	L'avertissement sonore va continuer jusqu'à ce que vous poussez la touche "ON / OFF". Rendez-vous dans le centre d'entretien agréé le plus proche.
E6	Protection surchauffe de la plaque	Si la température de la plaque de cristal noir ou de l'ustensile de cuisine devait devenir trop élevée, la plaque à induction arrêter de produire de la chaleur.	L'avertissement sonore va continuer jusqu'à ce que vous poussez la touche "ON / OFF". Débranchez l'unité et laissez-la refroidir pendant au moins 10 minutes. Ensuite vous pouvez brancher à nouveau l'unité et l'utiliser normalement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- La décoloration, les marques de brûlure ou les tâches peuvent résulter de l'utilisation de casseroles et poêles qui n'ont pas été correctement nettoyées.
- Nettoyer la plaque à induction après chaque utilisation pour éviter les tâches causées par l'accumulation de résidus d'aliments ou de graisse. Ne jamais laisser des aliments sur la surface en cristal noir pendant toute une nuit.
- Débrancher toujours l'unité et la laisser refroidir avant de commencer à nettoyer.
- Nettoyer la plaque à induction pendant qu'elle est encore chaude après l'utilisation. Essuyer la surface en cristal noir avec de l'eau chaude et savonneuse et une éponge ou un torchon de vaisselle. Le liquide vaisselle ordinaire devrait suffire. En cas de saleté excessive, une fois l'unité refroidie, laver la surface en cristal noir avec une éponge douce humidifiée avec un nettoyant pour la cuisine non abrasif.
- Ne jamais gratter le fond avec des ustensiles pointus ou durs.
- Use a non-abrasive sponge or dampdishcloth to clean the exterior of the induction cooker.
- Bien essuyer l'unité pour retirer les résidus de savon. S'assurer que toutes les pièces sont bien sèches.
- Utiliser un aspirateur pour aspirer avec soin la saleté de la prise d'air et du conduit d'évacuation.
- Ne pas utiliser de pétrole, acétone, vinaigre, alcool, benzène, eau oxygénée, solvants, nettoyants abrasifs ou éponges à récurer pour nettoyer votre appareil car cela peut endommager la finition.
- Ne jamais immerger le câble ou la prise dans aucun liquide.
- Ne pas baigner la plaque à induction dans de l'eau.

- Ne pas placer des objets lourds sur la surface en cristal noir car cette surface peut casser.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et son entretien ne peut être effectué par l'usager.
- Ne pas ouvrir ou changer des pièces vous-même. S'il vous plaît consulter un département de service électrique qualifié ou retourner au fournisseur si un service est nécessaire.
- Si vous comptez ne pas utiliser l'unité pendant une longue période, rangez-la dans son emballage d'origine, dans un endroit sec en dehors de la portée des enfants. Lorsque vous entreposez l'unité, veuillez à ne pas l'exposer à la chaleur extrême, à l'humidité, à des températures trop froides et à la lumière directe du soleil. Avant d'entreposer l'unité, veillez à bien la nettoyer.
- Une utilisation non appropriée pourrait provoquer des griffes sur la surface de cristal noir. Pour éviter de griffer ou de décolorer la surface, assurez-vous de suivre attentivement les consignes d'entretien et de nettoyage.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Débrancher l'appareil de la prise de courant et nettoyer tous les éléments suivant les indications plus haut. Avant de ranger l'appareil s'assurer que toutes ses parties soient bien sèches.
- Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil quand il est encore sale.
- Ne jamais enrouler le câble d'alimentation autour de l'appareil.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Aucun élément de cet appareil ne peut être entretenu par l'usager. Si l'unité ne fonctionne pas correctement vérifier ce qui suit :

- Les instructions ont été suivies correctement
- L'unité a été branchée correctement et la prise de courant est bien allumée.
- L'alimentation générale de courant est ALLUMEE.
- La prise est bien insérée.

Si l'appareil ne marche toujours pas après ces vérifications :

- Consulter le revendeur pour qu'il répare ou remplace l'appareil. Si le revendeur ne parvient pas à résoudre le problème et le retour de l'appareil s'avère nécessaire, s'assurer que :

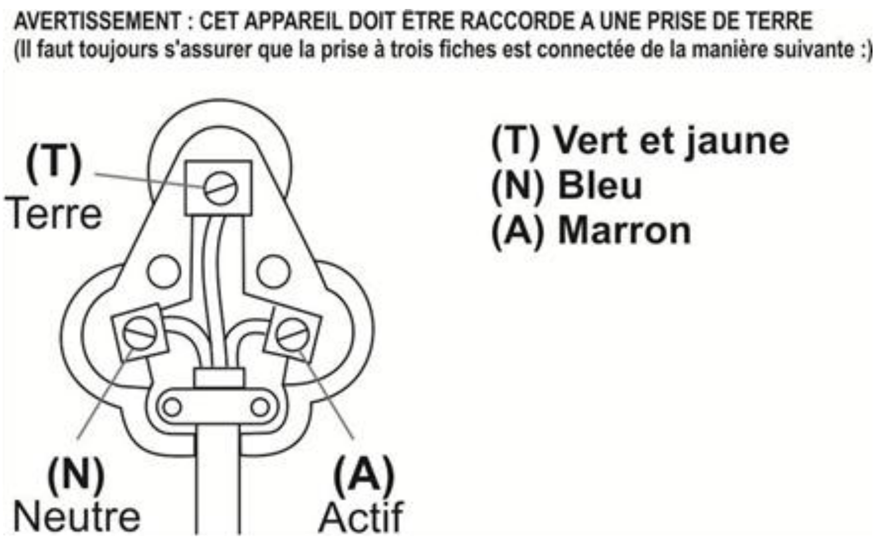
- L'unité soit emballée avec soin dans son emballage d'origine.
- La preuve d'achat soit jointe.
- Il y ait une explication des raisons du retour.

Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le producteur ou par un agent agréé afin d'éviter tout accident. Si pendant la période couverte par la garantie il est nécessaire d'effectuer un entretien, l'appareil devrait être apporté chez un centre d'entretien approuvé par Home Of Living Brands (Pty) Limited. En dehors de la période couverte par la garantie il est possible d'effectuer les entretiens mais au frais du client.

LE CHANGEMENT DE LA PRISE

Si la prise intégrée devait être change, suivez les instructions ci-dessous.
Cette unité est conçue pour fonctionner uniquement sur un courant continu de 230V-240V. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager l'appareil. Connecter la prise à trois chiffes de la manière suivante :
Les fils de ce réseau sont colorés selon le code suivant :

Vert/jaune = Terre
Bleu = Neutre
Marron = Actif



DANS LE CAS D'UTILISATION DE LA GARANTIE CE RECU DOIT ÊTRE FOURNI.

G A R A N T I E

1. Home Of Living Brands (Pty) Limited garantit à l'acheteur original de ce produit ("le client") que ce produit n'a aucun défaut de qualité et de manufacture qui pourrait apparaître en 1 (un) an d'utilisation ordinaire, personnelle, familiale ou domestique du produit, à partir de la date d'achat ("période de garantie").
2. Si le client a acheté un produit et ce dernier se casse, est défectueux ou ne fonctionne pas correctement par rapport à son usage prévu, le client doit le communiquer au fournisseur aurpès duquel il a effectué son achat ("le fournisseur") dans les délais imposés par la période de garantie. Toute déclaration selon les termes de la garantie doit être supportée par la preuve d'achat. Si cette preuve n'est pas disponible, la réparation et/ou les frais d'entretien seront à charge du client et payable au fournisseur.
3. Le produit défectueux doit être remis au centre d'entretien du fournisseur afin de pouvoir utiliser la garantie.
4. Le fournisseur va rembourser, réparer ou échanger le produit selon les termes de la garantie assujettie aux provisions de loi. Cette garantie est valable uniquement si le client n'a pas cassé le produit lui-même ou n'a pas utilisé le produit à des fins non prévues. Cette garantie n'inclut pas et ne couvrira pas les dommages provoqués par des calamités, mauvaise utilisation, manipulation, abus ou modification non autorisée ou réparation du produit.
5. Cette garantie s'applique uniquement au produit fourni à la date d'achat et pas aux matériels consommables joints ou installés par le client.
6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et le produit se casse ou ne fonctionne pas correctement endeans les 3 (trois) mois de la réparation sans pour autant avoir fait l'objet d'une mauvaise utilisation, de manipulation ou de modification par ou pour compte du client, alors le fournisseur pourra remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client pourra devoir prendre en charge certains coûts lorsque les produits retournés ne sont pas dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement fait au client.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

www.homeoflivingbrands.co.za

011 490-9600 (Jhb)

031 792-6000 (Dbn)

021 552-5161 (CT)

www.russellhobbs.co.za

www.facebook.com/RussellHobbsSA